

STREPIESKOEKIES



STREPIESKOEKIES

Vanieljedeeg

130 ml (120 g) botter
80 ml (70 g) strooisuiker
330 ml (180 g) koekmeel

Sjokolade deeg

130 ml (120 g) botter
80 ml (70 g) strooisuiker
275 ml (150 g) koekmeel
80 ml kakaopoeier

Klop diel botter en suiker vir die vanieljedeeg saam tot lig. Roer die meel en omtrent 30 ml water by tot 'n ferm deeg. Knie dit liggies en rol dit in 'n bol en druk dit effens plat en rol toe in kleefplastiek en verkoel vir so 2 ure.

Maak die sjokoladedeeg net so aan en voeg net die kakao by die meel. Rol elke bol uit, verf die sjokoladedeeg met melk en sit vanieljedeeg bo-op.

Sny dit in die lengte middeldeel en verf die een helfte weer met melk voor die volgende deel opgeplak word. Herhaal tot jy 8 lae het.

Bedek en sit dit vir 30 minute in die yskas.

Sny die punte netjies en sny dan in dun skyfies.

Pak die skyfies op 'n gesmeerde bakplaat en bak dit vir 12-15 min by 180°C tot ligbruin.

Laat dit so vir 5 minute op die bakplaat afkoel voor dit verder op 'n draadrakkie afkoel.

Nota: Na jare se gebak het ek geleer om my water NET 5-10 ml te maak, deeg is dan baie meer hanteerbaar. Vandag se baksel was dubbel aangemaak.

Resep en foto: Ria Smith