RYK SJOKOLADEKOEK

RYK SJOKOLADEKOEK
Sjokoladekoek – Ryk en romerig
My vriendin Salomé het eendag hierdie koek by die werk geëet en die resep in die hande gekry. Dit is ‘n maklike koek wat nie baie skottelgoed maak nie en in ‘n plat bak gebak word – nie koekpanne en versiersel en wat nog nie.
Smelt saam en laat effens afkoel:
220 g botter
½ koppie kakao
1 teelepel koffiepoeier
1 koppie kookwater
Klits saam
2 eiers
1 ½ kop suiker
Voeg die kakao en kookwatermengsel by die eiers.

Meng by:
1 ¾ koppies bruismeel
½ koppie room
2 teelepel vanilla
Sit die deeg in ‘n gesmeerde bakskottel en bak vir 30 minute teen 170˚C. Toets met ‘n “tweetandvurk” – as die koek gaar is kom die vurk mooi skoon uit. Druk die koek vol gaatjies en giet die bolaag oor.
Bolaag:
3 x 58 g bar-ones

½ koppie room
1 teelepel botter
Giet die bolaag oor die warm koek waarin gate geprik is.

Resep: Tosca de Villiers