

TIENKIE SPONSKOEK



TIENKIE SPONSKOEK

4 eiers, wit en geel geskei

1 koppie suiker

2 koppies koekmeel

2 teelepels bakpoeier

$\frac{1}{2}$ teelepel sout

1 koppie melk

$\frac{1}{3}$ koppie olie

Klits die eierwit lekker styf en net voor dit punterig word, gooi die helfte van die suiker by die wit en klits weer goed.

Klits die geel van die eier ook goed en voeg die ander helfte van die suiker hier by en klop tot dit lig in kleur word.

Sif die koekmeel en die sout saam. NIE die bakpoeier nou al nie. Voeg die meelmengsel by die geklitste eiergeel. Roer goed deur en voeg nou die wit van die eier by en meng weer goed.

Kook die melk en die olie in 'n potjie.

Strooi die bakpoeier oor die meelmengsel en giet die kookmelk/olie by en meng dit goed.

Plaas dit in miniatuur broodpannetjies en bak vir so 20 minute teen 180°C. Toets met 'n stokkie vir gaar. Laat dit heeltemal afkoel.

Gebruik of gekookte karamel of lekker botter versiersuiker en 'n lang nozzle om dit in die middel van die koekie in te spuit, lengte gewys.

NOTA

Die resep kan ook vir 'n gewone wit koek gebruik word. Dis regtig lekker!!

Resep geos deur Stien Rust