

Sjokolade koek

Sif saam:

250ml meel, 10 ml bakpoeier, 250 ml suiker, 2,5 ml sout

Meng saam:

4 eiergele, 125 ml olie, 125 ml kookwater, 62 ml kakao

Maak 'n holte in die droë bestanddele en voeg die kakao-mengsel by. Roer tot die suiker gesmelt is.

Klits 4 eierwitte styf en vou met 'n metaallepel in die mengsel in.

Bak in 'n reghoekige tertbak (spuit met spray en cook) vir 30 min by 180 C

Smelt:

2/3 blikkie ideal melk

250 ml suiker

Gooi die warm sous oor die warm koek as dit uit die oond kom.

Smelt:

1/3 blikkie ideal melk

200g whole nut sjokolade blok

Laat heeltemal afkoel.

Smeer oor die koek wanneer die koek en die sjokolademengsel heeltemal koud is