

# Fran se vrou se Nat SjokeLade Koek



## Koek

1  $\frac{1}{2}$  k Koekmeel

1  $\frac{1}{2}$  k Suiker

3 EL Kakoa

3 TL Bak poeier

$\frac{1}{2}$  TL Sout

$\frac{3}{4}$  k Kook Olie

$\frac{3}{4}$  k Water (gekook)

6 Eiers (geskei)

1 TL Vanilje geursel

## Metode

Sif droë bestandele saam, Meng olie en kook water, gooi by droë bestandele. Klits eiergele en meng by mengsel in, klits eier witte styf en vou by die mengsel in. Bak 30 – 40 min in vooraf verhitte oond 180° Toets pen moet skoon wees dan is koek gaar. (ons bak die koek in die foelie panne wat jy by spar koop) Dit is 'n enkel lag koek.

Sous/Stroop (maak 5 minute voor koek uit oond moet kom)

2  $\frac{1}{2}$  k Kook water

1  $\frac{1}{2}$  k Suiker

1 TL Vanilje geursel

3 EL Kits koffie poeier ( goeie gehalte werk beter)

Metode

Meng al die bestandele in 'n pot, bring tot kook, roer mengsel goed todat suiker opgelos het kook stadig vir ongeveer 5 minute. Giet stroop oor koek sodra koek uit die oond kom. Maak seker om stroop stadig te gooi, dit moet goed intrek.

Versiersel

250 ML Room Styf geklits

1 Blik Caramel

Peppermint crisp

1 Flake

Metode

Meng room en Caramel todat dit glad is, rasper peppermint crisp by mengsel in, versier die afgekoelde koek, breek die flake en strooi bo oor ... Geniet dit !!!