

Lemoenkoek



Naudéa Visser

Resep:

1 1/2 koppie suiker

4 eiers

Skil van 2 lemoene en dan klits mens daai mengsel vir 10min tot dit wit en donsig is.

Sif 2 koppies koekmeel waarvan 2 eetlepels meel verwyder is, 2 opgehoopte eetlepels maizena, 3 teelepels bakpoeier en knypie sout saam en klits by eier mengsel in.

Kook in pot saam 1 1/2 koppie vars uitgedrukte lemoensap, 2 eetlepels olie en 2 eetlepels margarien en wanneer alles gesmelt is gooi oor deeg mengsel en vou met spaan in tot goed gemeng en baie lug ingewerk is om die beslag "fluffy" te maak. Gooi gelyke hoeveelhede in 2 koekpanne wat uitgevoer is met waspapier en gespuit is en bak by 180 grade C vir 25-30min.