

# Sjokolade pankoek

Sjokolade pankoek

2 koppies meel

2 koppies suiker

1 teelepel koeksoda

Sout

125 g botter

250 ml water

125 ml olie

50 g kakao

2 groot eiers

125 ml karringmelk

Smelt botter, water, kakao en olie

Sif meel, suiker, sout en koeksoda

Klits eiers en karringmelk

Meng alles saam en bak by 180 grade vir 30 minute in oondpan  
pan wat gesmeer is

Versiersel

Smelt 75 g botter

Voeg by 30 ml kakao, 45 ml karringmelk, 5 ml vanilla en 200 g  
versiersuiker. Meng goed.

Gooi versiersel oor warm koek as uit die oond kom

As afgekoel het, smelt 200 g donker sjokolade en gooi bo- oor  
versiersel.