

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.