



www.afrikaans.org.au

KARRINGMELK SJOKOLADEKOEK

2 kop. meelblom.
1/2 kop. botter.
1/2 kop.warm water.
2 eiers.
1 tl. kremetart.
1 tl. koeksoda.
1 1/2 kop. suiker.
1/4 kop. kakao.
1/2 - 1 kop. karringmelk.
2 tl. vanielje.
sout.

Sif droë bestanddele. Klop smeer en suiker tot room.
Voeg goed geklitste eiers by en dan kakao gemeng met warm water.
Voeg droë bestanddele om die beurt met melk by. Voeg vanielje by.
Bak vir 20 - 30 minute (of langer) teen 180 Grade C.
Vir 'n groot koek verdubbel bestanddele.