


Ingrediënten en Recept

Dit is de recept, voor de mensen die mijn compliment hebben geven dank jullie wel het is echt een aanrader om te maken het is super makkelijk en natuurlijk lekker 



3 eieren
2 zakjes vanille suiker
1 glas melk
1 glas suiker
1 glas olie

Dit alles eerst goed mixen tot een luchtig beslag.

Daarna 2 glazen zelfrijzend bakmeel en 1 zakje bakpoeder en 4 eetlepels cacao poeder erbij doen weer alles goed mixen tot een glad beslag.

Je kan er van alles tussen doen amandelen chocoladestukjes etc. Ik heb er pure chocolade in dikke stukken gedaan en ook nootjes. Op 180 graden 25 minuutjes erin.

Marokkaanse atay glas van 175 ml.

Su6 met maken  



Bron 04/02/2016



Nach D Cham Yandouzi

11 uur

https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1035648249807417/?comment_id=1035746449797597¬if_t=group_comment_follow

Fotos

