



Kookosruudut (24 kpl)

Aineet: 3 munaa
1 3/4 dl sokeria
100g sulatettua voita
1 1/4 dl vehnä jauhoja
2 dl kookoshiutaleita
1 tl leivinjauhetta
Koristelu:
100g sulatettua taloussuklaata
strösselimixiä

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vaahtoon. Lisää voisula. Levitä taikina uunipannulle (30x40 cm) leivinpaperille. Paista 225°C:ssa n. 6-8 min. Kaada torttu sokeroidulle leivinpaperille. Levitä sulatettu suklaa tortun päälle ja ripottele koristeeksi strösselimixiä. Leikkaa torttu ruuduiksi.

www.superkokki.com