



Mokkapalat

Aineet: 4 munaa
3 dl sokeria
5 dl vehnä jauhoja
2 rkl perunajauhoja
1½ rkl kaakaojauhetta (tummaa)
2½ tl leivinjauhetta
1½ dl maitoa
150 g rasvaa
Kuorrutus :
1½ pakettia tomusokeria
2 tl kaakaojauhetta (tummaa)
2 tl vanilliinisokeria
n. ½ kkp kahvia
n. 50 g sulatettua rasvaa

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet. Lisää viimeiseksi sula rasva ja maito. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 200 asteessa noin 20 minuuttia. Sekoita kuorrutteen aineet keskenään tasaiseksi massaksi ja levitä se jäähtyneen torttulevyn päälle. Päälle voit vielä halutessasi ripotella esim. nonpparelleja tai kookoshiutaleita.