



Suklaapalat

Aineet: vajaa 3 dl vehnä jauhoja
3 rkl kaakaota
2 tl vaniljasokeria
2 tl leivinjauhetta
vajaa 2 dl sokeria
5 rkl öljyä
(1/2 rkl väkiviinaetikkaa tai 1 rkl valkoviinietikkaa)
2 1/4 dl vettä

Valmistus: Voitele n. 20x30 cm:n suuruinen vuoka. Siivilöi kulhoon kuivat aineet ja sekoita ne keskenään. Tee kaksi koloa jauhoihin. Lisää niihin öljy ja etikka.
Kaada päälle vesi. Sekoita aineet ja kaada seos voideltuun vuokaan. Paista 175 asteessa noin 25 minuuttia. Anna jäähtyä ennen kuin nostat levyn pois ja leikkaat sen paloiksi.

www.superkokki.com