



Kaurakeksivanukas

Aineet: 1 pkt (165 g) kaurakeksejä tms
1.5 dl mansikkahilloa
(tai jotain muuta maun mukaan)
2 dl kerma-maitoa
2 munaa
2 rkl sokeria
2 tl vaniljasokeria
50g voita

Valmistus: 1. Vatkaa kermamaito, munat ja sokeri
2. Voitele lasivuoka. Laita vuokaa kerroksittain keksejä ja hilloa siten, että
päällimmäiseksi jää keksikerros.
3. Kaada muna-kerma-maitoseos vuokaan ja lisää päälle muutama
voinokare
4. Paista 175 asteessa n. 30 minuuttia
5. Tarjoile lämpimänä vaniljajäätelön tai -kastikkeen kanssa