



## Suklaavanukas mikrossa

Aineet: 7,5 dl maitoa  
3/4 dl kaakaojauhetta  
1 dl sokeria  
riipaus suolaa  
1 rkl pikakahvia  
1 dl maissijauhoa

Valmistus: Mittaa kaikki aineet mikron kestäväään kulhoon ja sekoita.

Vanukas valmistuu 10 minuutissa täydellä teholla.

Sekoita vanukasta noin 2 minuutin välein, jotta maissijauhot turpoavat tasaisesti.

Kaada vanukas kylmällä vedellä huuhdottuun kakkuvuokaan (1l) ja anna hyytyä jääkaapissa yön yli.

Irrota vanukas veitsellä vuoasta ja kumoa tarjolle.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)