

Minttu-suklaapalat

Päivitä mokkapalat uuteen uskoon ja leivo niistä ihanan minttuiset leivonnaiset. Suklaaruudut sopivat niin lastenkutsuille kuin joulupöytäänkin.

25 palaa



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

4 kpl kananmunaa
3 dl sokeria
200 g voita
2 dl maitoa
5 dl vehnä jauhoja
0,5 dl kaakaojauhetta
3 tl Dr. Oetker Luomu
Leivinjauhetta
2 tl Dr. Oetker Luomu
Vaniljasokeria

Kuorrute:

175 g voita
2,5 dl tomusokeria
0,5 prk kondensoitua maitoa
(noin 200 g)
3 tl Dr. Oetker Piparminttuaromia
Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
250 g maitosuklaata
Dr. Oetker Leafy Luomu
Koristerakeita

1 Esivalmistelut:

Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sulata voi ja lisää käänne munavaahtoon. Siivilöi vehnä jauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe ja vaniljasokeri toiseen kulhoon. Kääntelee jauhoseos munavaahtoon vuorotellen maidon kanssa.

2 Paistaminen:

Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Paista noin 15 minuuttia uunin keskitasolla 200 °C asteessa tai kiertoilmalla 180 °C asteessa.

3 Kuorrutus:

Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja tomusokeri vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kondensoitu maito ja piparminttuaromi. Värjää kuorrute vihreäksi ja levitä se jäähtyneen pohjan päälle. Anna jähmettyä kylmässä, mieluiten pakastimessa hetki. Sulata suklaa ja levitä jähmettyneen voikreemin päälle. Ripottele koristerakeet välittömästi pinnalle. Leikkaa jäähtynyt levy sopivan kokoisiksi paloiksi