

Mokkapalat

Mainiot mokkapalat ovat monen suosikkiresepti. Halutessasi voit valmistaa mokkapalat ilman vatkaista!

noin 25 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikinaan:

150 g voita
2,5 dl sokeria
3 kpl kananmunaa
1 dl maitoa
3 dl vehnä jauhoja
1 dl kaakaojauhetta
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Kuorrutus:

300 g tomusokeria
0,5 dl kaakaojauhetta
50 g voita
0,5 dl kahvia

Koristelu:

Dr. Oetker Strösselimixiä

1 Esivalmistelut:

Kuumenna uuni kiertoilmalle 180 asteeseen tai tasalämmölle 200 asteeseen. Sulata voi ja anna sen jäähtyä hetki. Lisää sokeri ja sekoita tasaiseksi. Lisää kananmunat ja sekoita voimakkaasti, kunnes seos on tasainen. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne maidon kanssa vuorotellen taikinaan. Sekoita tasaiseksi välttämättä turhaa sekoittamista.

2 Paistaminen:

Levitä taikina tasaiseksi uuninpellille leivinpaperin päälle. Paista uunin keskitasolla 15 minuuttia.

3 Kuorrutus:

Valmista kuorrute kun pohja on juuri tullut uunista. Sulata voi. Sekoita kuorrutuksen aineet keskenään. Lisää tarvittaessa kahvia, niin että seoksesta tulee paksua mutta helposti levitettävää. Levitä kuorrutus lämpimän pohjan päälle nuolijaa apuna käyttäen. Ripottele strösselit välittömästi pinnalle. Leikkaa jäähtynyt levy sopivan kokoisiksi paloiksi.