

Ruotsalaiset mokkapalat

Mokkapalat ovat myös ruotsalaisten rakastama klassikkoherkku.

noin 30 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Kakkutaikina:

150 g voita
2,5 dl sokeria
1,5 dl maitoa
3 kpl kananmunaa
1 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,75 dl kaakaojauhetta
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
4 dl vehnä jauhoja

Kuorrutus ja koristelu:

75 g voita
0,75 dl vahvaa kahvia
0,5 dl kaakaojauhetta
1,5 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria
5 dl tomusokeria
Dr. Oetker koristerakeita esim.
Hearts tai Stars

1 Kakkutaikina:

Laita uuni kuumenemaan 175°C asteeseen. Voitele ja jauhoita noin 30x40 uunivuoka tai vuoraa uunipelti leivinpaperilla.

Sulata voi ja kaada maito voin sekaan. Anna jäähtyä. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella. Sihtaa vaniljasokeri, kaakao, leivinjauhe ja vehnä jauhot taikinaan. Lisää voi-maitoseos ja sekoita taikina tasaiseksi.

Kaada taikina vuokaan tai uunipellille. **Paista uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.**

2 Kuorrutus ja koristelu:

Sulata voi pienessä kattilassa. Lisää kahvi, kaakaojauhe, vaniljasokeri ja tomusokeri ja sekoita hyvin. Ota kakkupohja pois uunista ja anna sen jäähtyä hetki. Levitä kuorrute lämpimän suklaakakun päälle ja ripottele päälle koristerakeita.