

# MOKKAPALAT

(1 uunipellillinen)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

### Pohja

- 4 munaa
- 4 desilitraa sokeria
- 6 desilitraa vehnä jauhoja
- 3 ruokalusikallista kaakaojauhoja
- 3 teelusikallista leivinjauhetta
- 3 teelusikallista vaniljasokeria
- 2 desilitraa rasvatonta maitoa
- 2 desilitraa pullomargariinia

### Kuorrutus ja koristelu

- 5 desilitraa tomusokeria
- 2 ruokalusikallista kaakaojauhetta
- 1 teelusikallista vaniljasokeria
- 5 ruokalusikallista vahvaa kahvi juomaa
- 2 ruokalusikallista pullomargariinia
- 2 ruokalusikallista rasvatonta maitoa
- ½ desilitraa kookoshiutaleita



## Raaka-aineet



4 munaa



sokeri



vehnä jauho



kaakaojauhe



leivinjauhe



rasvaton maito pullomargariini



tomusokeri



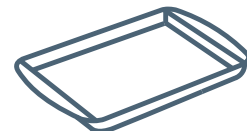
vaniljasokeri



kahvi



kookoshiutaleet



uunipelti



leivinpaperi

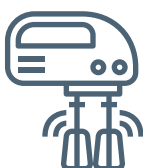
## Työvälineet



2 kulhoa



desilitra (dl)



sähkövatkain



teelusikka (tl)



lusikka



puuhaarukka



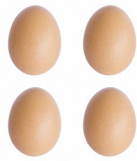
ruokalusikka (rkI)



vispilä

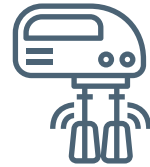
## Tee mokkapalat näin

1 Riko kulhoon **4 muna**.



2 Mittaa kulhoon **4 desilitraa sokeria**. Vaahdota munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi sähkövatkaimella (**7–10 minuuttia**).

4x



3 Mittaa toiseen kulhoon **6 desilitraa vehnä jauhoja**.

6x



4 Mittaa kulhoon **3 ruokalusikallista kaakaojauhetta**.

3x



5 Mittaa kulhoon **3 teelusikallista leivinjauhetta**.

3x



6 Mittaa kulhoon **3 teelusikallista vaniljasokeria**. Sekoita kuivat aineet lusikalla.

3x



7 Mittaa **2 desilitraa rasvatonta maitoa** muna-sokeriseokseen.

2x



8 Mittaa **2 desilitraa pullomargariinia** muna-sokeriseokseen.

2x



9 Lisää **jauhot** muna-sokeri-seokseen. Sekoita tasaiseksi puuhaarukalla.



10 Kaada taikina pellille leivinpaperin päälle.

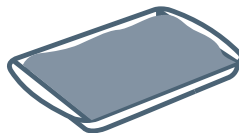


11 Paista pohjaa **200 asteessa** 20 minuuttia.

200 °C



12 Kun pohja on valmis, tee kuorrutus.



13 Mittaa kulhoon **5 desilitraa** tomusokeria.

5x



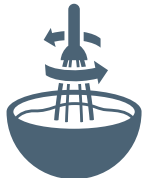
14 Mittaa kulhoon **2 ruokalusikkaa** kaakaojauhetta.

2x



15 Mittaa kulhoon **1 teelusikka** vaniljasokeria. Sekoita vispilällä.

1x



16 Mittaa kulhoon **5 ruokalusikallista** kahviuomaa.

5x



17 Mittaa kulhoon  
2 ruokalusikallista  
pullomargariinia.

2x



18 Mittaa kulhoon 2 ruoka-  
lusikallista rasvatonta maitoa.  
Sekoita ainekset vispilällä.  
Jos seos on liian paksua, lisää  
hieman maitoa tai kahvijuomaa.

2x



19 Levitä kuorrutus heti  
paistuneen pohjan päälle.  
Ripottele päälle  
kookoshiutaleita.

