Helpot mokkapalat

|  |  |
| --- | --- |
| 200 g | voita tai margariinia |
| 3 ½ dl | vahvaa kahvia |
| 5 dl | vehnäjauhoja |
| 3 dl | sokeria |
| 4 rkl | kaakaojauhetta |
| 3 tl | leivinjauhetta |
| 2 tl | vaniljasokeria |
| 3 | munaa |

KUORRUTUS

|  |  |
| --- | --- |
| 75 g | voita |
| 3/4 dl | vahvaa kahvia |
| 6 dl | tomusokeria |
| 3 rkl | kaakaojauhetta |

KIISSELI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2 rkl | | perunajauhoja |
| ½ l | d kahvia | |
| 2 dl | tomusokeria | |
| 3 rkl | kaakaojauhettaa | |

Mokkapalat:

Mittaa kattilaan rasva ja kahvi. Kiehauta ja anna jäähtyä kädenlämpöiseksi. Mittaa kuivat aineet kulhoon. Sekoita sekaan rasvaseos. Vatkaa munat taikinaan ja levitä se uunipellille leivinpaperin päälle ja paista + 200 asteisessa uunissa keskitasossa noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä

Kuorrute:

Kiehauta kattilassa rasva ja kahvi. Yhdistä tomusokeri ja kaakaojauhe keskenään. Siivilöi seos kattilaan ja sekoita kuorrute tasaiseksi. Lisää tarvittaessa tomusokeri saadaksesi sopivan paksun, mutta notkean kuorrutteen. Levitä kuorrute jäähtyneen piiraslevyn päälle. Koristele haluamallasi tavalla.

Kiisseli:

Laita kaikki sekaisin ja sekoita kunnes sakenee