



**TURUN  
NAPPULALIIGA**

## mokkapalat (Lähde Valio.fi)

### Pohja

4 kananmunaa  
2,5 dl sokeria  
200g voita tai margariinia  
2 dl maitoa tai maitojuomaa  
5 dl vehnä jauhoja  
0,5 dl kaakaojauhetta  
1 rkl leivinjauhetta  
1 rkl vanilliinisokeria

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi.  
Sulata rasva, lisää joukkoon viileä maito.  
Yhdistä kuivat aineet keskenään.  
Sekoita muna-sokerivaahtoon rasva-maitoseos  
ja kuivat aineet.  
Kaada leivinpaperille uunipannulle.  
Kypsennä uunissa 200 asteessa n. 15 min.  
Anna jäähtyä.

### Kuorrutus

75 g voita tai margariinia  
 $\frac{3}{4}$  dl vahvaa kahvia  
4 dl tomusokeria  
0,5 dl kaakaojauhetta  
2 tl vanilliinisokeria

Sulata rasva kattilassa, lisää kahvi.  
Sihtaa muut aineet siivilän läpi  
Sekoita kunnes tasaista,  
kaada hieman lämpimänä pohjan päälle.

Leikkaa leivokset ruuduiksi.