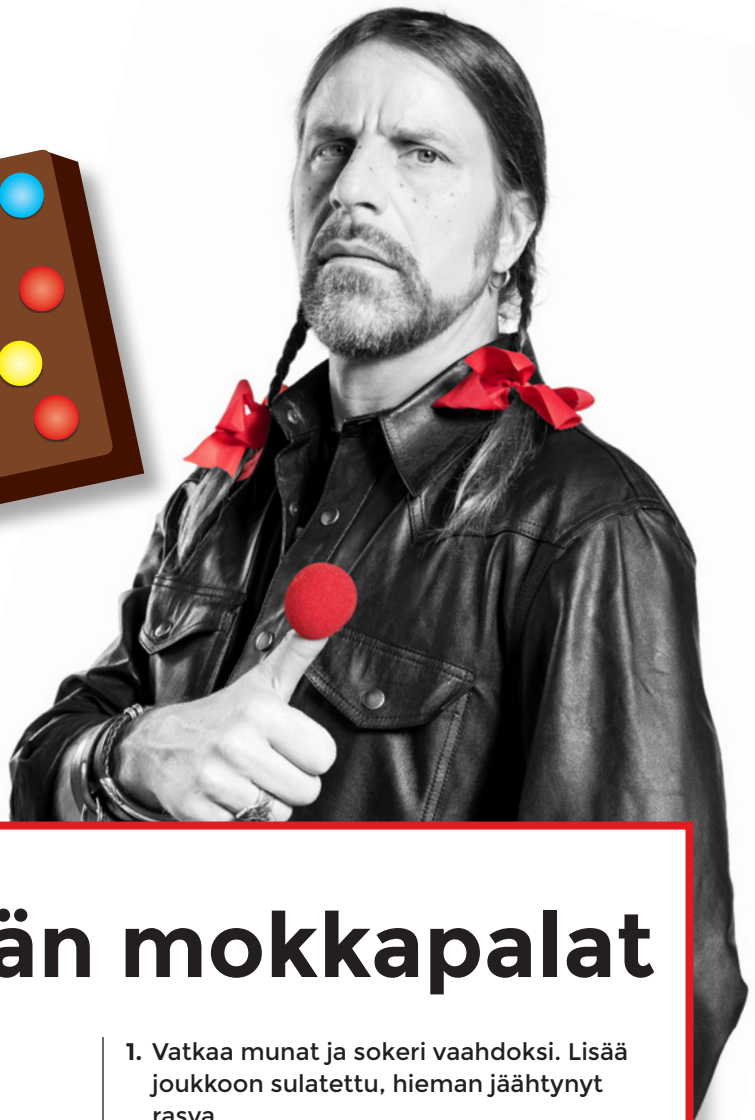


NENÄ
PÄIVÄ



Nenäpäivän mokkapalat

30-60 min
1 pellillinen

Pohja

3 kananmunaa
3 dl sokeria
150 g Pirkka meijerivoita tai leivontamargariinia
5 dl vehnä jauhoja
3 rkl Pirkka kaakaojauhetta (tummaa)
2 tl leivinjauhetta
1 tl Pirkka vanilliinisokeria
2 dl maitoa tai kahvia

Kuorrutus

5 rkl kuumaa kahvia
5 rkl (n. 60 g) Pirkka meijerivoita tai leivontamargariinia
4 dl (225 g) tomusokeria
2 tl Pirkka vanilliinisokeria
3 rkl Pirkka kaakaojauhetta (tummaa)

Koristeeksi
nonparelleja

1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää joukkoon sulatettu, hieman jäähtynyt rasva.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää ne siivilän läpi vuorotellen maidon tai kahvin kanssa. Vältä turhaa sekoittamista.
3. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista uunin alatasolla 200 asteessa noin 15 minuuttia.
4. Sulata rasva kuumen kahvin joukkoon. Lisää tomu- ja vanilliinisokeri sekä kaakaojauhe. Levitä pehmeä kuorrute jäähtyneelle piirakkapohjalle. Leikkaa mokkapalat annospaloiksi. Voit myös halutessasi ottaa levystä muotilla pyöreitä leivoksia.
5. Koristele lopuksi leivokset nonparelleilla. Tarjoa herkkusuille ja haasta: lahjoita, jos huvittaa.