

Mokkapalat

gluteeniton, maidoton, munaton, vegaaninen

Pohja:

- 4 dl makea lupiinijauhoa
- 3 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 dl rypsiöljyä
- 2 dl vettä
- 3 rkl kaakaojauhoa

Kuorrute:

- 4 dl tomusokeria
- 50g margariinia/kookosrasvaa
- 4-5 rkl kahvia
- 1 rkl kaakaojauhoja
- 2 tl vaniljasokeria

Valmista pohja ensin. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää sitten rasva sekä vesi. Sekoita ja kaada vuokaan, jonka koko on noin puolet uunipellistä. Paista 200 asteessa n.20 min.

Pohjan jäähdytyttyä valmista kuorrute. Sulata margariini/kookosrasva, sekoita muut aineet keskenään ja lisää rasvan joukkoon. Levitä kuorrute pohjan päälle, lisää nonparelleja, jos haluat koristeeksi ja anna jähmettyä. Nauti!

Tiedäthän, että lupiini voi aiheuttaa pähkinäallergikoille allergisen reaktion.