



Mokkabiter

Ingredienser

4 egg
6 dl sukker
9 dl hvetemel
5 ts bakepulver
3 dl melk
300 g smør
4 ts vaniljesukker
2 ss kakao



detsoteliv.no

Glasur:

400 g melis
4 ts vaniljesukker
2 ss kakao
8 ss smeltet smør
8 ss sterk kaffe

Pynt:

sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Visp eggedosis av egg og sukker. Smelt smør og bland i melken. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre og smørmelken vekselsvis i eggedosisen og bland til en jevn kakerøre (bruk en stor bakebolle for porsjonen er stor).

Hell deigen i en bakepapirkledd stor langpanne (ca 30x40 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min. Avkjøl kaken. Hvelv den ut av formen og fjern

bakepapiret.

Bland alt til glasuren og rør jevn. Bre glasuren over den kalde kaken (bruk gjerne en smørekniv som dypes i varmt vann). Strø over sjokoladestrøssel. La glasuren stivne og del kaken i firkanter.

Tips

Bruk koffein fri kaffe hvis du vil servere kaken til barn uten at de blir "propell".

Sjokoladestrøsselet på bildet er en blanding av lys og mørk sjokolade og er kjøpt i Sverige. Finner du ikke sjokoladestrøssel, kan du fint bruke annen type strøssel eller bare kokos.

Kaken kan som sagt godt oppbevares i en tett kakeboks i kjøleskapet. Kakene er også fine å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/mokkabiter>