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

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 dyppes i varmt vann). Strø over sjokoladestrøssel. La glasuren stivne og del kaken i firkanter.

Tips

Bruk koffeinfri 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mokkabiter