

# HELPOT MOKKAPALAT

SUNNUNTAI

Herkulliset makkapalat valmistuvat nopeasti Sunnuntai Makkapalapohjamixin avulla. Lisää vain neste, rasva ja kuorrute.

**1 pellillinen**  
**alle 60 min**

## AINEKSET

2 dl Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta  
**TAI**  
200 g Sunnuntai Leivontamargariinia

1 ps Sunnuntai Makkapalapohjamixiä  
4 dl nestettä (esim. kahvia, maitoa tai omenamehua)

### Kuorrutus

$\frac{3}{4}$  dl vahvaa kahvia  
100 g Sunnuntai Leivontamargariinia sulatettuna  
6 dl tomosokeria  
 $\frac{1}{2}$  dl tummaa kaakaojauhetta

### Pinnalle

nonpabelleja tai strösseliä



## VALMISTUS

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Sekoita juokseva tai sulatettu rasva muiden pohjan aineksien kanssa.
3. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun uunipeltiin. Paista uunin keskiasolla 20–25 minuuttia.

### Kuorrutus

1. Keitä kahvi, sulata margariini ja sekoita ne keskenään.
2. Siivilöi kuivat aineet margariini-kahviseokseen ja sekoita tasaiseksi.
3. Levitä kuorrutus hieman jäähtyneen pohjan päälle ja koristele pinta heti, jolloin koristeet tarttuvat kuorrutteen.

