

Glutenfria mockarutor



Sätt ugnen på 200 grader

5 ägg
4 dl socker
2 tsk vaniljsocker
4½ dl Semper Finmix
3 tsk bakpulver
¾ dl-1 dl kakaopulver
2 dl mjölk eller vatten
200 g smör el margarin
en nypa salt

Glasyr:

600 g florsocker
225 g smält smör el margarin
4 msk kallt kaffe
1 dl kakao
3 tsk vaniljsocker
kokosflingor eller strössel

Vispa ägg och socker. Mät upp mjölk och smör i en kastrull, och hetta upp på spisen, tills smöret smält. Blanda de torra ingredienserna. Sikta i mjölblandningen i äggsmeten, och häll till sist i den avsvalnade smör-mjölkblandningen. Täck en långpanna med bakplåtspapper, eller smörj och bröa formen. Häll smeten i långpannan och **grädda i 200 grader i ca 15 min.** (Tills den inte är kladdig mera.) Mät sedan upp alla ingredienser till glasyren, utom vaniljsockret, i en kastrull. Hetta upp och rör om tills glasyren är helt slät. Tillsätt vaniljsockret. Häll ut glasyren, på den färdiga mockarutan. Strö över kokos eller strössel. Denna gång valde jag strössel, för det är kul med lite färg ibland. Prova också någon gång att ta ut mockarutorna från ugnen, när dom ännu är lite, lite kladdiga, då blir dom helt suveränt goda!