



Suklainen Herkkujuna

Valmistus

1. Esikuumenna uuni 180 asteeseen. Sekoita margariini, sokeri ja vaniljasokeri isossa kulhossa, kunnes seos on sileää. Lisää munat yksi kerrallaan. Lisää 125 g Alpro Tumma suklaa vanukas ja sekoita. Tämän jälkeen lisää kaakaojauhe, jauho, leivontajauho ja hitusen suolaa ja jatka sekoittamista kunnes seos on sileää.

2. Rasvaa 21x21 cm leivontavuoka ja kaada taikina vuokaan. Tasoita pinta.

3. Laita vuoka 180 asteeseen esikuumennettuun uuniin 5 minuutiksi. Vähennä 5 minuutin jälkeen lämpöä 160 asteeseen ja paista 30-35 minuuttia. Tarkista kypsyyt ja anna jäähtyä.

4. Leikkaa kakku paloiksi ja kokoa juna. Käytä pyöreitä keksejä renkaina. Levitä vähän Alpro Tummaa Suklaata kakulle. Käytä sikarikeksiä savupiippuna. Paloittele mansikat ja koristele juna. Hauskaa lapsille tehdä ja syödä.



4 annosta



1h 25min

Ainesosat

- 75 g margariinia
- 150 g ruokosokeria
- 1 rkl vaniljasokeria
- 2x125 g Alpro Tumma suklaa-vanukasta
- 3 munaa
- 30 g kaakaojauhetta
- 250 g itsenousevaa jauhoa
- 6 g leivontajauhoa
- hyppysellinen suolaa
- 10 pientä pyöreää keksiä
- yksi sikari-keksi
- 250 g mansikoita

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Tummasuklaa Soijavanukas

