

## **Piipan mokkakakut**

kuuluvat yhä perheen toivomuslistalle, oli sitten hautajaiset tai häät.

200 g voita  
2,5 dl sokeria  
1 muna  
3 dl perunajauhoja  
3,5 dl vehnä jauhoja  
Täyte:  
200 g voita  
1 keltuainen  
1 dl sokeria  
2 rkl vahvaa kahvia

Vaahdota voi ja sokeri. Sekoita muna voivahtoon. Lisää jauhot siivilän läpi ja sekoita taikina tasaiseksi.

Kauli taikinasta ohut levy ja ota siitä pyöreitä kakkuja. Paista kakkuja 200-asteisessä uunissa noin 6 minuuttia.

Vaahdota täytettä varten voi ja sokeri. Lisää keltuainen ja mausta vahto vahvalla, kylmällä kahvilla. Levitä täytettä jäähtyneiden kakkujen väliin.

Nykyään pakastan pikkuleivät tuoreeltaan ja otan sulamaan vain tarvittavan määrän kerrallaan, jos noudatan alkuperäistä raa'an keltuaisen ohjetta.

*Vihje:* Keltuaisen voi kypsentää vesihauteessa sokerin ja kahvin kanssa vaahdoksi ja lisätä jäähtyneenä voivahtoon. Näin tehty täyte kestää ilman pakastusvaihetta. Yleensä annos katoaa joka tapauksessa heti täyttämisen jälkeen, jollei ole varuillaan.