

## RESEPTI – MANTELINEN SUKLAAFUDGEPATUKKA

### POHJA:

1 pkt (250 g) Biscoff-keksejä  
100 g voita tai margariinia

### TÄYTE:

400 g tummaa suklaata  
1 prk (320 g) kondensoitua kookosmaitoa  
20 g voita tai margariinia  
2 dl mantelilastuja  
Ripaus suolaa



### POHJAN OHJE:

1. Murskaa Biscoff-keksit muruiksi sauvasekoittimella
2. Sulata voi/margariini mikrossa ja sekoita keksimurujen joukkoon
3. Painele sekoitus leivinpaperilla vuoratun vuokaan pohjalle tasaiseksi kerrokseksi

### TÄYTTEEN OHJE:

1. Sulata suklaa ja voi/margariini mikrossa
2. Sekoita sulatettuun seokseen kondensoitu kookosmaito, mantelilastut ja ripaus suolaa

Kaada täyte vuokaan keksipohjan päälle. Peitä vuoka ja anna jähmettyä jääkaapissa yön yli.  
Leikkaa haluamasi kokoisiksi paloiksi ja pakkaa rasiaan.

Resepti on napattu Ylläksen Kuukkelilehden numerosta 12/ viikko 16