



Porkkanaleivokset

Aineet: 4 kpl munaa
4 dl vehnä jauhoja
3 dl sokeria
3 tl soodaa
2 tl leivinjauhetta
175 g voita
6 dl hienoa porkkanaraastetta
kuorrutus:
100 g koskenlaskijajuustoa
60 g voita
3 dl tomusokeria
3 tl vaniljasokeria

Valmistus: Munat ja sokeri vaahdotetaan. Jauhot sekoitetaan, lisätään vaahtoon. Sulatettu voi ja raaste lisätään varovasti sekoittaen.

Paistetaan 200 asteessa n. 15 min, sitten jäähdytetään.

Sulatetaan voi (ei ruskisteta) pilko juusto sekaan, miedolla lämmöllä kunnes juusto sulaa. Nosta levyltä ja lisää sokerit. Levitetään heti leivoslevyn päälle. Koristele strösseleillä.