



Hunajaiset kissankielet

Aineet: 330 g voita
160 g sokeria
160 g hunajaa
2 tl kanelia
2 tl inkivääriä
2-3 tl kardemummaa
1 tl neilikoita
50 g manteleita
1 rkl soodaa
700 g vehnä jauhoja

Valmistus: Voi, sokeri, hunaja ja mausteet lämmitetään ja vatkataan vaahdoksi.

Mantelit kuoritaan, leikataan suikaleiksi sekä lisätään taikinaan. Sooda sekoitetaan pieneen määrään jauhoja ja lisätään, samoin loput jauhot taikinaa vaivaamatta. Hieman kangistunut taikina leivotaan pitkiksi paksuiksi tangoiksi, jotka voidaan painaa vähän litteiksi tai muodostaa keskeltä korkeaksi kolmioksi. Saavat kovettua vaikka seuraavaan päivään, jolloin niistä leikataan terävällä veitsellä n. 1/2 cm:n paksuisia viipaleita. Paistetaan lämpimän ruskeiksi.

www.superkokki.com