



Suklaaleivät

Aineet: 200 g voita tai margariinia
1 dl sokeria
1 kananmuna
2 rkl kaakaojauhetta
2 tl leivinjauhetta
2 tl vanilliinisokeria
n. 4½ -5 dl vehnä jauhoja
Pinnalle:
kananmunaa
sokeria
mantelia

Valmistus: Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmuna. Sekoita keskenään kaakaojauhe, leivinjauhe, vanilliinisokeri ja osa jauhoista ja lisää taikinaan. Lisää jauhoja sen verran, että taikinasta voi pyöritellä sormen paksuista tankoja suoraan leivinpaperille. Jätä taikinatankojen väliin leviämisvaraa. Jos haluat varmistaa leivonnaisten koon, paista koekakku.

Paina tangot vähän matalammaksi, voitele kananmunalla ja sirottele pinnalle hiukan sokeria ja mantelia. Paista 200 asteessa kypsiksi 12-15 minuuttia tankojen paksuudesta riippuen. Leikkaa kypsät tangot heti kuumina vinoiksi viipaleiksi.