



Suklaapikkuleivät

Aineet: 2 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
50 g voita
runsas 1/2 dl sokeria
3/4 dl tummaa kidesokeria tai fariinisokeria
1 muna
1 tl vanilliinisokeria
80 g rouhittua taloussuklaata

Valmistus: Vaahdota voi, sokeri ja fariinisokeri. Lisää muna ja vanilliinisokeri samalla vatkaton. Lisää vehnäjauho ja siihen sekoitettuna leivinjauhe sekä viimeiseksi rouhittu taloussuklaa.

Nostele taikinasta lusikalla nokareita leivinpaperilla vuoratulle pellille. Pikkuleivät leviävät uunissa. Paista 190 asteessa noin 10 minuuttia kunnes ovat kullanuskeita. Anna jäähtyä pellillä.

www.superkokki.com