



Hilloviipaleet

Aineet: (40 kpl)
200 g margariinia
1 1/2 dl sokeria
2 tl vaniliinisokeria
4 dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 kananmuna

Valmistus: Vaahdota pehmeä rasva ja sokerit, lisää kananmuna hyvin vatkatun. Sekoita taikinaan jauho-leivinjauheseos. Leivo taikinasta neljä tankoa ja nosta ne leivinpaperin päälle uunipellille. Paina tankojen keskelle pituussuuntaan syvennys ja täytä se hillolla. Paista 200-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Leikkaa lämpimät tangot vinosti viipaleiksi.

www.superkokki.com