



Lusikkaleivät

Aineet: n. 30 kpl
200 g voita
1 1/2 dl sokeria
2 tl vaniliinisokeria
1 tl leivinjauhetta
4 dl vehnäjauhoja
täyte: omenasosetta tai vadelmahilloa
pinnalle sokeria

Valmistus: Keitä voi kattilassa miedolla lämmöllä ja sekoita välillä, kunnes se on kullankeltaista. Nosta kattila pois liedeltä ja sekoita joukkoon sokeri ja vaniliinisokeri. Anna seoksen jäähtyä. Sekoita jäähtynyt seos tasaiseksi. Sekoita jauhot sekoitettuna sekaan. Painele taikinaa syväpesäiseen tee- tai jälkiruokalusikkaan ja irroita taikina suoraan leivinpaperin päälle pellille. Paista 175-asteisessa uunissa kunnes ne ovat kullankeltaisia, kuitenkin max. 15 min. Pane kaksi jäähtynyttä pikkuleipää vastakkain ja levitä hilloa väliin. Voit kierittää ne myös sokerissa.

www.superkokki.com