



## Seesamipalmikot

Aineet: 1/2 l vettä tai maitoa  
2 tl suolaa  
1 rkl sokeria  
1-2 dl grahamjauhoja  
7-8 dl hiivaleipä- tai vehnä jauhoja  
1 pss leivontahiivaa tai 30 g tuoretta hiivaa  
50 g margariinia  
voiteluun: munaa  
pinnalle: seesaminsiemeniä

- Valmistus:
1. Liuota kädenlämpöisen veden joukkoon suola, sokeri ja hiiva.
  2. Lisää jauhot.
  3. Alusta taikinaan viimeiseksi pehmeä rasva.
  4. Leivo taikinasta kolmella letittäen pieniä palmikoita tai haluamasi muotoisia sämpylöitä.
  5. Laita leivonnaiset kohoamaan pellille leivinpaperin päälle hyvin peitettynä.
  6. Voitele leivonnaiset munalla ja ripottele pinnalle seesaminsiemeniä.
  7. Paista 225 asteessa 12-15 minuuttia.