



Pursotinrinkilät

Aineet: n. 80 kpl
350 g voita tai margariinia
2 1/4 dl sokeria
2 tl vaniliinisokeria
1 muna
100 g manteleita
1 tl leivinjauhetta
6 dl (vähän runsas) vehnäjauhoja

Valmistus: Liota manteleita kuumassa vedessä niin että kuoret irtoavat. Jauha kuoritut mantelit. Yhdistä leivinjauhe jauhoihin. Vaahdota rasva ja sokerit. Lisää muna hyvin vatkatun. Sekoita mantelit ja jauhot taikinaan. Pursota taikina tangoiksi ja paloittele 8 cm:n pätkiksi. Muotoile rinkilöiksi. Paista 175:ssä asteessa noin 10 minuuttia.

www.superkokki.com