



Kaneliässät

Aineet:

-
200 g Voita
1,25 dl Sokeria
1 Munaa
4 dl Vehnäjauhoa
1 tl Leivinjauhetta
1 tl Kanelia
Sokeria

Valmistus: Vaahdota rasva ja sokeri. Sekoita muna joukkoon. Lisää jauhot. Sekoita perusmurotaikinaan kanelia. Leivo taikinasta pikkusormen paksuista nauhaa ja leikkaa 9-10 cm:n paksuisiksi tangoiksi. Kieräytä tangot sokerikaneliseokseen ja aseta pellille ässän muotoon. Paista 200 asteessa 10 min.

www.superkokki.com