



Helpot marjaleivokset

Aineet: 8 kpl lehtitaikinal levyjä (pakaste)
1 kpl kananmunaa
50 g mantelilastuja
0,5 l mansikoita (1 l=450 g)
2,5 dl vaniljakastiketta

Valmistus: Sulata lehtitaikinal levyt ja leikkaa ne kahteen osaan (16 levyä). Voitele lehtitaikinaneliöt kananmunalla ja ripottele pintaan mantelilastut.

Paista neliöitä 180 asteen lämpötilassa noin 20 minuuttia.

Halkaise jäähtyneet voitaikinaneliöt. Vaahdota vaniljakastike.

Täytä halkaistut neliöt mansikoilla ja vaniljakastike-vaahdolla.

www.superkokki.com