



Rusinaiset pikkuleivät

Aineet: 200 g margariinia
2,25 dl sokeria
1 munankeltuainen
2 rkl siirappia
3 tl vanilliinisokeria
5 dl jauhoja
2 tl soodaa
rusinoita (oman maun mukaan)

Valmistus: 1. Sekoita aineet keskenään.
2. Pyörittele pallosia, aseta harvakseltaan pellille.
3. Paista 200 asteessa kunnes ovat kypsiä (litteitä ja repeilleen näköisiä).

Vinkki. Taikinaan voi lisätä rusinoiden sijaan myös silputtua taatelia, suklaarouhetta, mantelirouhetta tai pähkinää.

www.superkokki.com