



Joulutorttuleivokset

Aineet: 150 g margariinia
3 1/2 dl vehnä jauhoja
1/4 tl kuivahiivaa
2 dl kuohukermaa
sokeria
Väliin:
luumusosetta
Pinnalle:
tomusokeria

Valmistus: Sekoita pehmeään margariiniin käsin vehnä jauho-kuivahiivaseos. Lisää kerma. Sekoita taikinaa mahdollisimman vähän. Anna jähmettyä kylmässä.

Ota puolet taikinasta ja kauli ohueksi levyksi jauhojen avulla. Nosta levy leivinpaperin päälle pellille. Levitä pinnalle sokeria kädellä edestakaisin levyn pintaa sivellen. Pistele haarukalla. Leikkaa levy taikinapyörällä 5 sentin neliöiksi. Paista 200 asteessa 10-15 minuuttia vaaleanruskeaksi. Valmista lopputaikina samalla tavoin.

Levitä luumusosetta neliöille ja paina kaksi neliötä vastakkain. Ripottele pinnalle tomusokeria.

Nämä leivonnaiset korvaavat mainiosti joulutortut: ne maistuvat yhtä hyviltä ja ovat nopeita sekä helppoja valmistaa.