



Hiekkahentuset

Aineet: 200 g voita
200 g hienoa sokeria
250 g vehnä jauhoja
100 g mantelijauhoja
Täytteeksi:
kermavaahtoa
marjoja
hyytelösokeria

- Valmistus:
1. Vaahdota voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
 2. Lisää vehnä jauhot ja mantelijauhe ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
 3. Painele taikinaa ohuelti hyvin voideltuihin leivosmuotteihin.
 4. Paista 200-asteisessa uunissa ruskeiksi. 3 - 5 min. Tarkkaile paistumista, hentuset palavat helposti.
Kumoa vuoasta ja jäädytä.
 5. Täytä hentuset esim. kermavaahdolla ja marjoilla.
 6. Hyytelöi pinta hyytelösokerilla. Katso ohjeet hyytelösokeripakkauksen kyljestä.