VANILJAISET VUOKALEIVOKSET

Vuokaleivokset ovat lasten mieleen ja lastenkutsujen vetonaula. Ne kuuluvat myös monen lapsen ensimmäisiin leivontakokeiluihin. Tässä on helppotekoiset leivosversiot, jotka antavat kaikille tilaisuuden osallistua leipomiseen ja leivosten syömiseen allergioista huolimatta.



|  |
| --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN** **Valmisteluaika:** 15 minuuttia**Kypsennysaika:** 20 minuuttia**Annoksesta tulee:** 12 kappaletta  |
| 2 ½ dl (170 g) | Vehnäjauhoja |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| ripaus | Suolaa |
| 2 dl (140 g) | Pehmeää vaaleanruskeaa sokeria |
| 1 tl | Vanilja-aromia |
| 2 rkl  | Maissiöljyä tai muuta neutraalin makuista pähkinätöntä kasviöljyä |
| 1 rkl  | Valkoviinietikkaa |
| 2 ½ dl  | Vettä  |
| 1. Kuumenna uuni +180ºC-asteiseksi. Vuoraa 12 leivos- tai muffinivuoan syvennystä paperivuoilla.
2. Siivilöi jauhot, leivinjauhe ja suola kulhoon. Sekoita joukkoon sokeri.
3. Lisää loput ainekset ja vatkaa seos tasaiseksi, juoksevaksi taikinaksi.
4. Kaada tai lusikoi taikina vuokiin ja täytä lähelle reunaa. Paista leivoksia uunissa noin 20 minuuttia tai kunnes ne ovat nousseet ja tuntuvat koskettaessa kiinteiltä.
5. Siirrä jäähtymään ritilän päälle.
 |
| **VIHJE**Jos teet leivoksia lasten kanssa, pane taikina kannuun, niin sitä on helpompi kaataa kohdassa 4.  |
| **TARJOILUEHDOTUS**Koristele leivokset lastenjuhliin tomusokerikuorrutteella ja paina keskelle cocktailkirsikka. Sekoita kuorrutetta varten 3 1/3 dl tomusokeria, 2-2 ½ rkl vettä ja halutessasi muutama tippa elintarvikeväriä. Sekoita paksuksi, levitettäväksi tahnaksi.  |
| **GLUTEENITON** **myös pähkinätön**  |
| 3 | Munaa  |
| 2 dl (240 g) | Pehmeää, vaaleanruskeaa sokeria |
| ½ tl | Vanilja-aromia |
| 85 g | Voita tai margariinia sulatettuna  |
| Runsas 1 dl (85 g) | Perunajauhoja |
| 2 dl (85 g) | Soijajauhoja |
| 2 ½ tl  | Gluteenitonta leivinjauhetta  |
| 1. Kuumenna uuni +180ºC-asteiseksi. Vuoraa 12 leivos- tai muffinivuoan syvennystä paperivuoilla.
2. Riko munat kulhoon ja lisää sokeri. Vatkaa sähkövatkaimellac tai vispilällä, kunnes vaahto on paksua ja vaaleaa, ja siihen jää jälki, kun vispilän nostaa ylös.
3. Lisää sulatettu voi tai margariini ohuena nauhana koko ajan vatkaten.
4. Siivilöi jauhot ja leivinjauhe seokseen. Kääntele jauhot mukaan metallilusikalla kahdeksikon muotoista liikettä tehden.
5. Lusikoi taikina vuokiin. Paista leivoksia uunissa 15 – 20 minuuttia eli kunnes ne ovat nousseita ja keskustaan ei jää koloa, kun sitä painaa kevyesti.
6. Siirrä jäähtymään ritilän päälle.
 |