Toscaruudut muropohjalla

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 24 kappaletta | |
| 3 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| ¾ dl | Sokeria |
| 1 maustemitta | suolaa |
| 150 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 2 | keltuaista |
| TOSCA | |
| 100 g | Voita |
| 1 ½ dl | Sokeria |
| 2 rkl | Vehnäjauhoja |
| 2 rkl | Maitoa |
| 2 dl | Mantelilastuja |
| KORISTELUUN | |
| 100 g | Tummaa suklaata sulatettuna |
| 1. Kuumenna uuni +200° asteeseen. 2. Sekoita jauhot, sokeri ja suola käsin tai yleiskoneella. Lisää voi ja keltuaiset. Alusta nopeasti taikinaksi. 3. Kauli taikina noin 25 cm X 30 cm suorakaiteeksi leivinpaperilla. Paista uunin alatasolla 8-10 minuuttia. Anna jäähtyä. 4. **Tosca**: Sekoita voi, sokeri, jauhot, maito ja mantelilastut kattilassa. Anna seoksen kiehahtaa ja levitä se sitten muropohjan päälle. Kypsennä uunin keskitasolla 10-12 minuuttia. 5. Leikkaa ruuduiksi lämpimänä. Anna ruutujen jäähtyä. 6. **Koristelu**: kasta ruudut viistosti sulaan suklaaseen. Anna kovettua jääkaapissa. | |