Lindan puolikuut

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 15 kappaletta | |
| 2 dl | Vehnäjauhoja |
| ½ dl | Perunajauhoja |
| ½ dl | Sokeria |
| 1 tl | Vaniljasokeria |
| 100 g | Voita |
| TÄYTE | |
| ½ dl | Vadelma- tai mansikkahilloa |
| 1 tl | perunajauhoja |
| KORISTELUUN | |
|  | Tomusokeria |
| 1. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa. Paloittele voi jauhoseokseen. Alusta tasaiseksi taikinaksi. 2. Kumoa taikina jauhotetulle leivinpöydälle ja kauli levyksi. Paina juomalasin avulla taikinasta pyörylöitä. 3. Nosta pyörylät leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. 4. Sekoita hillo ja perunajauhot keskenään, ja lusikoi pieni hillokeko jokaisen keksipohjan päälle. 5. Käännä keksin puoliskot yhteen niin, että niistä muodostuu puolikuu. Painele reunat kiinni, jotta hillo ei valu ulos paistamisen aikana. 6. Paista uunin alatasolla 15-18 minuuttia. 7. Anna keksien jäähtyä. Ripottele tomusokeria keksien päälle ennen tarjoilua. | |