Suklaaseen kastetut pikkuleivät

|  |  |
| --- | --- |
| 40-45 kappaletta | |
| 100 g | Huoneenlämpöistä voita |
| ½ dl | Tomusokeria |
| 1 rkl | Vaniljasokeria |
| 1 dl | Perunajauhoja |
| 1 ¼ dl | Vehnäjauhoja |
| KORISTELUUN | |
| 100 G | Suklaata sulatettuna |
| 1. Kuumenna uuni +175°C asteeseen. 2. Vatkaa voi, tomusokeri ja vaniljasokeri kuohkeaksi vaahdoksi. 3. Lisää perunajauhot ja vehnäjauhot vähän kerrallaan, ja sekoita irtonaiseksi taikinaksi. 4. Pursota taikinasta pursottimella kapeita tankoja leivinpaperilla päällystetylle pellille. Paista uunin keskiosassa 10-13 minuuttia . Leikkaa tangot terävällä veitsellä 3-4 cm pituisiksi paloiksi heti kun olet ottanut ne uunista. Anna jäähtyä pellillä. 5. Kasta pikkuleipien päät suklaasulaan. Laita vähäksi aikaa jääkaappiin, jotta suklaa jähmettyy. Säilytä pikkuleipiä tiiviskantisessa purkissa huoneenlämmössä. | |