Suklaasiivut

|  |
| --- |
| Noin 60 kappaletta  |
| 200 g  | Huoneenlämpöistä voita  |
| 2 ½ dl  | Sokeria  |
| 5 dl  | Vehnäjauhoja |
| 4 rkl  | Kaakaojauhetta |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| 1 rkl  | Vaniljasokeria  |
| 1 | Muna  |
|  VOITELUUN JA KORISTELUN  |
| 1 | Muna  |
|  | Raesokeria  |
| 1. Kuumenna uuni +200°C asteeseen (kiertoilmauuni +175°C asteeseen). Sekoita kaikki ainekset keskenään tasaiseksi taikinaksi.
2. Jaa taikina kuuteen osaan. Leivo taikinapaloista tankoja. Nosta voidellulle uunipellille. Taputtele tangot tasaisiksi. Voitele munalla ja ripottele päälle raesokeria.
3. Paista uunin keskitasolla 15 minuuttia. Leikkaa lämpiminä noin 2 cm leveiksi suupaloiksi.
 |