Söpöt sydämet

|  |
| --- |
| Noin 40 kappaletta |
| 250 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 1 dl  | Sokeria  |
| 2 tl  | Vaniljasokeria  |
| 4 dl  | Vehnäjauhoja |
| 2 dl  | Maissijauhoja  |
| KUORRUTUS  |
| 5 dl | Tomusokeria  |
| 2 isoa | Valkuaista  |
| 1 tl  | Puristettua sitruunamehua |
| Noin 2 tippaa  | Punaista karamelliväriä  |
| 1. Kuumenna uuni +175°C asteeseen. Sekoita voi ja sokeri kulhossa.
2. Lisää vaniljasokeri, vehnäjauhot ja maissijauhot. Sekoita taikina tasaiseksi ja laita se viilentymään jääkaappiin kahdeksi tunniksi.
3. Ota taikina jääkaapista ja jaa se kahteen osaan. Alusta taikinaa hiukan, että se pehmenee.
4. Kaulitse taikina noin ½ cm paksuiseksi levyksi. Kaulinta kannattaa hiukan jauhottaa, jotta taikina ei tartu kiinni.
5. Ota taikinalevystä pikkuleipiä sydämenmuotoisella muotilla. Nostele pikkuleivät leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Paista sydämiä uunin keskitasolla 6-8 minuuttia. Nosta pikkuleivät pois pelliltä ja anna jäähtyä.
6. **Kuorrutus:** Sekoita tasaiseksi massaksi kaikki muut ainekset paitsi karamelliväri. Lisää karamellitipat viimeiseksi ja sekoita vielä hyvin .
7. Levitä kuorrutetta pikkuleipien päälle ja anna asettua. Siivilöi päälle tomusokeria ennen tarjoilua.
 |