Sitruunakeksit vadelmahillolla

|  |  |
| --- | --- |
| 40-44 kappaletta | |
| 1 tl | ruokasoodaa |
| ½ tl | Leivinjauhetta |
| 1 maustemitta | Suolaa |
| 3 ¾ dl | Sokeria |
| ½ tl | Vaniljajauhetta |
| 1 | Muna |
| 1 | Sitruuna |
| 250 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 8 dl | Vehnäjauhoja |
| TÄYTE | |
|  | Vadelmahilloa |
| 1. Kuumenna uuni +180°C asteeseen. 2. Sekoita sooda, leivinjauhe, suola, sokeri, vaniljajauhe ja muna kulhossa. 3. Raasta sitruunan kuori ja purista sitruunan mehu taikinan joukkoon. Lisää lopuksi jauhot vähän kerrallaan. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. 4. Jaa taikina kahteen osaan ja rullaa niistä pitkulaiset tangot. Leikkaa molemmat taikinatangot 20-22 palaksi ja pyörittele palat kuuliksi. Painele taikinakuulat litteiksi pikkuleiviksi leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Paina peukalolla pikkuleivän keskelle kolo ja täytä se vadelmahillolla. 5. Paista pikkuleipiä uunin keskitasolla 10-13 minuuttia. | |