Pikku toscakakut

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 40 kappaletta | |
| 200 g | Huoneenlämpöistä voita |
| ½ dl | Sokeria |
| 5 dl | Vehnäjauhoja |
| TOSCATAIKINA | |
| 50 g | Manteleita |
| 50 g | Voita |
| ½ dl | Sokeria |
| 2 rkl | Vehnäjauhoja |
| 2 rkl | Kuohukermaa |
| 1. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. 2. Kuori ja rouhi mantelit rouheeksi. 3. Sekoita voi, sokeri ja jauhot yleiskoneella tasaiseksi taikinaksi. 4. Jaa taikina kahteen osaan. Leivo molemmista osista pitkulainen tanko. Leikkaa molemmat tangot 20 osaan. Pyörittele taikinapaloista pieniä palleroita. Nostele taikinapallerot paperisiin muffinivuokiin tai leivinpaperoidulle uunipellille. Paina kolo jokaisen palleron päälle. 5. **TOSCATAIKINA**: Sekoita kattilassa mantelirouhe, voi, sokeri, vehnäjauhot ja kerma. Lämmitä ja sekoita koko ajan. Älä anna täytteen kiehua, sillä aineksien on tarkoitus vain sulaa. Jaa täyte pikkuleipien päälle koloihin. Paista pikkuleipiä 12-14 minuuttia, kunnes toscatäyte saa hiukan väriä. | |