Sitruunaunelmat

|  |
| --- |
| Noin 30-35 kappaletta  |
| 75 g | Huoneenlämpöistä suolatonta voita |
| 1 ½ dl  | Sokeria  |
| ½ dl  | Auringonkukkaöljyä |
| 1  | Sitruunan raastettu kuori |
| 2 ½ dl  | Vehnäjauhoja |
| ½ tl  | Hirvensarvisuolaa |
| 1 rkl  | Vaniljasokeria  |
| ( 1 tl | Sitruuna-aromia, esimerkiksi Dr.Oetker Luontainen sitruuna-aromi)  |
| 1. Kuumenna uuni +150°C asteeseen. Vuoraa kaksi peltiä leivinpaperilla.
2. Vatkaa voi ja sokeri kulhossa tai tehosekoittimessa.
3. Lisää öljy vähitellen. Sekoita joukkoon sitruunankuori ja vatkaa massa kuohkeaksi.
4. Sekoita jauhot, hirvensarvisuola ja vaniljasokeri keskenään ja lisää seos massaan.
5. Jaa massa kahteen osaan ja pyörittele ne tangoiksi. Jaa tangot noin 15 osaan ja pyörittele niistä pieniä pallukoita.
6. Nosta pallukat väljästi pelleille. Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Valmiit keksit ovat vaaleankeltaisia ja pinnalta railotuneita.
 |