Kotona leivotut ballerinakeksit

|  |
| --- |
| Noin 22 kappaletta |
| 200 g  | Huoneenlämpöistä voita |
| ½ dl  | Sokeria  |
| 1  | Keltuainen  |
| 4 dl  | Vehnäjauhoja |
| 1 ½ rkl  | Kaakaojauhetta  |
|  TÄYTE  |
|  100 g  | Nouga’ta |
| 100 g  | Tummaa suklaata  |
| 1. Vatkaa voi ja sokeri kuohkeaksi. Lisää keltuainen ja jauhot ja sekoita nopeasti. Älä työstä taikinaa liikaa, se tekee kakuista kovia ja sitkeitä.
2. Jaa taikina kahteen osaan ja lisää kaakaojauhe toiseen puoliskoon.
3. Laita taikinat jääkaappiin noin 30 tunniksi. Kuumenna uuni +180°C asteeseen.
4. Kauli taikinat jauhotetulla alustalla. Paina taikinoista muotilla tai juomalasilla pyörylöitä, joiden läpimitta on noin 6-7 cm, ja nosta ne leivinpaperilla päällystetylle pellille. Tee pieni kolo vaaleiden pyörylöiden keskelle esimerkiksi omenaporalle.
5. Paista pikkuleipiä uunin keskiosassa 10-13 minuuttia. Anna jäähtyä ritilällä.
6. Sulata nougat ja suklaa vesihauteessa. Anna seoksen jäähtyä, mutta vain sen verran, että se on edelleen pehmeää.
7. Levitä kerros täytettä ruskeille paloille ja paina vaalea pala seoksen päälle niin, että aavistuksen verran täytettä pursuaa kolosta. Laita pikkuleivät hetkeksi jääkaappiin, jotta täyte jähmettyy. Säilytä valmiita pikkuleipiä tiiviskantisessa purkissa huoneenlämmössä.
 |