Aprikoosipiilot

|  |
| --- |
| 30 KAPPALETTA  |
| 1 dl  | Manteleita |
| 3 ½ dl  | Vehnäjauhoja |
| ¾ dl  | Sokeria  |
| 125 g | Huoneenlämpöistä voita  |
| 1-2 tl | vettä |
| TÄYTE  |
| 100 g  | Kuivattuja aprikooseja |
| 1 dl  | Vettä |
| 1 rkl  | Apricot Brandy- tai Cointreau –likööriä |
| KORISTEEKSI  |
| xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx | Tomusokeria |
| 1. Kuori ja rouhi mantelit hienoksi rouheeksi.
2. Sekoita mantelirouhe, vehnäjauhot, sokeri ja voi yleiskoneella. Säästä hiukan jauhoja leivinpöydälle kaulimista varten. Lisää vähän vettä ja sekoita kunnes taikina on sileää ja tasaista. Kääri taikina muovikelmuun ja anna sen jähmettyä jääkaapissa vähintään 30 minuuttia. .
3. Hienonna aprikoosit veitsellä. Laita aprikoosit ja vesi kattilaan. Anna kiehua kannen alla noin 5 minuuttia. Anna jäähtyä ja mausta sitten liköörillä.
4. Kuumenna uuni +150°C asteeseen. Levitä leivinpaperia kahdelle uunipellille .
5. Jaa taikina kahteen osaan. Kauli kumpikin pala noin 4mm paksuksi levyksi. Ota taikinalevystä muotilla 30 pienempää ja 30 isompaa pyöreää pikkuleipää. Käytä muottina esimerkiksi kahta erikoista juomalasia, joiden ø ovat 4 cm ja 5 cm. Pikkuleivistä tulee erityisen hienoja, jos isompi muotti tekee taikinan reunaan kuvioita, esimerkiksi pientä sahalaitaa.
6. Nosta pienemmät pikkuleivät uunipellille ja lusikoit päälle aprikoositäytettä. Nosta isommat pikkuleivät kanneksi päälle. Painele reunat tiukasti yhteen, ettei täyte pääse valumaan paistamisen aikana.
7. Leikkaa saksilla pieni viilto jokaisen pikkuleivät päälle, ettei täyte pääse ”kiehumaan yli”. Paista uunin toiseksi ylimmällä tasolla noin 15 minuuttia. Anna pikkuleipien jäähtyä kunnolla ennen kuin siivilöit päälle tomusokeria.
 |