Sokerisydämet

|  |  |
| --- | --- |
| 24-30 kappaletta | |
| 5 dl | Sokeria |
| 250 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 2 | Munaa |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| ¼ tl | Suolaa |
| 1 dl | Maitoa |
| Noin 12 dl | vehnäjauhoja |
| KUORRUTE | |
| 3 dl | Tomusokeria |
| 1-2 rkl | Vettä |
|  | Punaista karamelliväriä |
| KORISTELU | |
|  | Strösseleitä |
| 1. Kuumenna uuni +180°C asteeseen. Vaahdota sokeri ja voi pehmeäksi. Lisää joukkoon munat, leivinjauhe, suola, maito ja vehnäjauhot vähän kerrallaan. Sekoita tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan levätä jääkaapissa 1 tunti. 2. Kauli taikina kevyesti jauhotetulle leivinpaperilla. Ota taikinasta tiheästi sydämiä piparimuotilla. Irrota ylimääräinen taikina sydänten ympäriltä. Jätä sydämet paikoilleen. Stanssaa pienellä sydänmuotilla reikä puoleen isoista sydämistä. Nosta pikkusydämet toiselle leivinpaperoidulle pellille. 3. Paista isompia sydämiä uunin keskitasolla 10-12 minuuttia, pieniä 8-10 minuuttia. 4. Kuorrutus. Sekoita vesi kulhossa olevaan tomusokeriin vähän kerrallaan. Sekoita tasaiseksi. Lisää karamelliväriä tipoittain koko ajan sekoittaen. Levitä kuorrute reiättömille sydämille. Nosta reiälliset sydämet varovasti päälle. Anna kuorrutteen kuivua. 5. Koristele isot ja pienet sydämet kuorrutteella ja strösseleillä. | |