Lumiset kanelitähdet

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 70 kappaletta | |
| 3 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| 1 dl | Perunajauhoja |
| ½ dl | Sokeria |
| 1 | Keltuainen |
| 200 g | Huoneenlämpöisiä voita |
| 1 rkl | Kylmää vettä |
| VOITELUUN JA KORISTELUUN | |
| 1 | Muna |
|  | Sokeria |
|  | Kanelia |
|  | tomusokeria |
| 1. Sekoita vehnäjauhot, perunajauhot ja sokeri. 2. Lisää keltuainen, voi ohuina viipaleina ja vesi. Vaivaa ainekset yleiskoneessa taikinaksi. Laita taikina muovipussissa jääkaappiin noin 30 minuutiksi. 3. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. Kaulitse taikina 2-3 mm paksuksi levyksi ja painele tähtimuotilla taikinasta pikkuleipiä. Nosta pikkuleivät leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. 4. Voitele pikkuleivät munalla ja ripottele päälle reilusti kanelia ja hienosokeria. Paista uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. 5. Siivilöi pikkuleipien päälle tomusokeria juuri ennen tarjoilua. | |