Rapeat kauralastut

|  |
| --- |
| 26-30 kappaletta |
| 75 g | Voita  |
| 1 dl  | Sokeria  |
| ½ tl | Leivinjauhetta  |
| 1 dl  | Kaurahutaleita |
| 1 dl  | Vehnäjauhoja |
| 2 rkl  | Kermaa |
| 2 rkl  | Vaaleaa siirappia |
| KORISTELUUN  |
| Noin 50 g  | Suklaata oman valinnan mukaan sulatettuna |
| 1. Kuumenna uuni +175°C asteeseen.
2. Sulata voi kattilassa ja lisää joukkoon loput ainekset samalla sekoittaen.
3. Lusikoi taikinasta noin kahden euron kolikon kokoisia kekoja leivinpaperilla päällystetylle pellille. Jätä kekojen väliin tilaa, kauralastut leviävät reilusti paistamisen aikana.
4. Paista lastuja uunin keskitasolla 7-10 minuuttia.
5. Taivuta lämpimät kauralastut kaulimen avulla kuperiski heti paistamisen jälkeen.
6. Anna kauralastujen jäähtyä ja dippaa sitten lastujen reunat sulaan suklaaseen.
 |