Suklaiset pikkuleivät

|  |
| --- |
| 50-60 kappaletta  |
| 125 g | Suklaata, oman valinnan mukaan |
| 2 dl  | Vehnäjauhoja |
| ½ tl  | Leivinjauhetta |
| 1 maustemitta  | Suolaa  |
| 75 g  | Huoneenlämpöistä voita  |
| ½ dl  | Sokeria  |
| 1 ½ dl  | Fariinisokeria  |
| ½ tl |  Vaniljasokeria  |
| 1  | Muna  |
| 2 dl  | Kauraryynejä |
|  KORISTELU |
|  | Sulaa valkosuklaata  |
| 1. Kuumenna uuni +180°C asteeseen. Hienonna suklaa.
2. Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe ja suola. Lisää voi, sokeri, fariinisokeri- ja vaniljasokeri, muna, kauraryynit ja suklaa. Sekoita taikina tasaiseksi.
3. Kauli taikina noin ½ cm paksuksi. Ota siitä sydämiä piparimuotilla. Nosta ne leivinpaperoidulle pellille.
4. Paista sydämiä uunin keskitasolla 8-12 minuuttia.
5. Anna jäähtyä. Valuta tai pursota päälle sulatettua valkosuklaata.
 |