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. | |