Suklaahyrrät

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 40 kappaletta | |
| 4 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| ½ dl | Sokeria |
| 200 g | Huoneenlämpöistä voita |
| MAUSTAMISEEN | |
| 2 tl | Vaniljasokeria |
| 2 rkl | Kaakaojauhetta |
| 1. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. 2. Sekoita jauhot, sokeri ja voi tasaiseksi taikinaksi. 3. Jaa taikina kahteen osaan. Sekoita toiseen osaan vanijasokeri ja toiseen kaakaojauhe. 4. Kauli molemmat taikinapalat suorakaiteen muotoisiksi levyiksi, noin 21 x 34 cm. Leivontaa helpottaa, kun kaulit taikinan kahden muovikelmun välissä. Laita levyt päällekkäin ja rullaa kääretortun tapaan patukaksi. 5. Anna taikinarullan jähmettyä kylmässä hetki, sillä muuten sitä on vaikea leikata siisteiksi siivuiksi. 6. Leikkaa rullasta terävällä veitsellä 3-4 mm paksuja pikkuleipiä. Nostele pikkuleivät leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. 7. Paista pikkuleipiä uunin keskitasolla 8-10 minuuttia. Anna jäähtyä ritilän päällä. | |