Pähkinäkeksit valkosuklaalla

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 20 kappaletta | |
| 1 dl | Maustamatonta cashewpähkinöitä kuorittuna |
| 100 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 1 dl | Sokeria |
| 1 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| 1 dl | Kaurahiutaleita |
| ½ tl | leivinjauhetta |
| KORISTELUUN | |
| 50 g | Sulatettua valkosuklaata |
| 1. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. Rouhi cashewpähkinät. Sekoita voi ja sokeri keskenään. 2. Sekoita pähkinärouhe, vehnäjauhot, kaurahiutaleet ja leivinjauhe keskenään. 3. Lisää joukkoon jauhoseos voisokeriseoksen joukkoon samalla sekoittaen. Leivo taikinasta kaksi pitkulaista tankoa, halkaisijaltaan noin 5 cm. Leikkaa tangot 20 palaan ja pyörittele palat palleroiksi. Nostele taikinapallerot leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Paista pikkuleipiä uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä. 4. Paloittele suklaa ja sulata se vesihauteen päällä. Valuta suklaasulaa pikkuleipien päälle. Käytä pursotinta, jos haluat tehdä erityisen huolellista jälkeä. Anna suklaan jäähtyä ennen kuin laitat pikkuleivät tarjottimelle tai purkkiin. Säilytä viileässä. | |