PUOLUKKAISET PIPARKAKKUKOLOT

|  |  |
| --- | --- |
| NOIN 50 KAPPALETTA | |
| 1 ½ dl | sokeria |
| 1 ½ tl | Leivinjauhetta |
| 4 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| 2 rkl | Maizena-maissitärkkelystä |
| 2 rkl | Piparkakkumaustetta |
| 250 g | Huoneenlämpöistä voita |
| **TÄYTE** | |
| ½ -1 dl | Puolukkahilloa |
| 1. Kuumenna uuni +200°C. Asettele pellille noin 50 pikkuleipävuokaa. 2. Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään yleiskoneella. Lisää voi paloina ja aja taikinaksi. Voit myös hakata ainekset yhteen veistellä ja nyppiä ne sormin taikinaksi. 3. Pyöritä taikina pötköiksi. Leikkaa ne 50 palaksi. Pyöritä palat palloiksi ja laita ne vuokiin. Tee jokaiseen palloon kuoppa ja täytä kuopat puolukkahillolla. 4. Paista piparkakkukoloja uunin keskitasolla noin 12 minuuttia. | |