LUMIKEKSIT

|  |
| --- |
| NOIN 20 KAPPALETTA  |
| 100 g | Tummaa suklaata |
| 60 g  | Huoneenlämpöistä voiyta |
| 1 ½ dl | Fariinisokeria |
| 1 | Muna |
| ½ tl | Vaniljasokeria |
| ½ tl | Jauhettua kardemummaa |
|  2 dl  | Vehnäjauhoja |
| 3 rkl | Kaakaojauhetta |
| 1 tl  | Leivinjauhetta |
| Hyppysellinen  | Suolaa  |
| ¼ dl  | Maitoa  |
| KORISTELUUN  |
| xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx | Sokeria  |
| xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx | Tomusokeria  |
| 1. Paloittele suklaa ja sulata se vesihauteessa. Anna jäähtyä hieman.
2. Vatkaa voi ja fariinisokeri. Lisää muna, vaniljasokeri, kardemumma ja lopuksi suklaasula kevyesti vatkaten.
3. Sekoita vehnäjauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe ja suola kulhossa.
4. Sekoita jauhot ja maito. Massan pitää olla kosteaa.
5. Pyöritä massasta rulla, kiedo se kelmuun ja laita jääkaappiin muutamaksi tunniksi.
6. Kuumenna uuni +175°C asteeseen.
7. Muotoile massasta palloja, paina niitä kevyesti kämmenelle. Pyörittele jokainen pallo ensin sokerissa, sitten reilussa tomusokerissa.
8. Nosta pallot pellille leivinpaperin päälle. Paista uunin keskitasolla noin 14 minuuttia kunnes pikkuleipien pinta alkaa repeillä.
 |