

KORVAPUUSTIKEKSIT

Reseptin on luonut Mari Pihlajamäki

AINEKSET

300 g	huoneenlämpöinen voi tai margariini
1 dl	sokeri
1 kpl	kananmuna
2,5 dl	vehnä jauho
0,5 tl	leivinjauhe
1 tl	vaniljasokeri
2 tl	kaneli
1,5 rkl	kardemumma

raesokeri

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Sekoita haarukalla sokeri ja voi tasaiseksi massaksi. Sekoita joukkoon myös kananmuna.
3. Yhdistä kuivat aineet paitsi raesokeri keskenään ja sekoita voi-sokeriseoksen joukkoon.
4. Pyörittele taikinasta noin 12 kpl palloa ja litistä ne uunipellille leivinpaperin päälle esim haarukalla. Ripottele päälle raesokeria.
5. Paista uunin keskitasolla noin 12-15 minuuttia. Anna jäähtyä.

