JUUSTOISET KAURATEELEIVÄT

Valmisruoat tuovat kivaa vaihtelua omien kokkausten lomaan. Nappaa kiireisiin päiviin myös pikaleipästen helppo resepti. Vartissa valmistuvat leivät nautitaan uunituoreina.

|  |  |
| --- | --- |
|  3 dl  | Kaurahiutaleita |
| 1 dl | Vehnäjauhoja |
| 1 ps (150 g) | Juustoraastetta  |
| 2 dl | Maitoa  |
| LISÄKSI  |
| 2 tl  | Leivinjauhe  |
| 1. Yhdistä kuivat aineet, lisää maito ja sekoita.
2. Muotoile taikina jauhotetulla pöydällä tangoksi ja 10 osaan.
3. Pyörittele palloiksi ja painele leipäsiksi leivinpaperille pellille.
4. Paista + 250°C asteisessa uunissa 10 minuuttia.
 |

