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. | |

