SUKLAAKAKKUSET

Nämä tyylikkäät pienet pikkuleivät on pyöritelty runsaassa tomusokerissa, jolloin niiden ”luminen” pinta halkeilee kauniisti ja dramaattisesti paistamisen aikana paljastaen tumman, suklaisen sisuksen. Aikuisille tarkoittama herkut osoittautuvat lasten suosikeiksi. Ne ovat nopeita ja helppoja valmistaa ja taikinaa tarvitsee pitää kylmässä vain 30 minuuttia.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 20 minuuttia + jäähdytys  **Kypsennysaika:** 10-12 minuuttia  **Annoksesta tulee:** 16 pientä tai 8 iso pikkuleipää | |
| ½ dl (45 g) | Sokeria |
| 1 1/3 dl (85 g) | Vehnäjauhoja |
| ½ tl | Leivinjauhetta |
| 1 tl | Ruokasoodaa |
| 30 g | Pähkinätöntä kaakaojauhetta |
| 55 g | Voita |
| 2 rkl | Vaaleaa siirappia |
| ¾ dl (45 g) | Tomusokeria kuorruttamiseen |
| 1. Mittaa sokeri keskikokoiseen kulhoon. Siivilöi sekaan jauhot, leivinjauhe, sooda ja kaakaojauhe. 2. Lisää voi ja hiero sormilla, kunnes saat murumaista seosta. Lisää siirappi ja sekoita hyvin. Kerää taikina käsin kokoon ja muotoile se palloksi. 3. Jaa taikina 16 osaan, jos haluat pieniä pikkuleipiä, ja 8 osaan, jos haluat suuria. Nosta palat jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi. 4. Kuumenna uuni +180ºC-asteiseksi. Vuoraa kaksi uunipeltiä leivinpaperilla. 5. Muovaa taikinapalat palloiksi ja pyörittele niiden pinnalle kunnon kerros tomusokeria. Nosta pallot uunipellille vähintään 4 cm:n päähän toisistaan, sillä ne leviävät paistamisen aikana. 6. Paista kakkusia uunissa, kunnes niiden pinta on halkeillut ja sisus on edelleen hieman pehmeä. Tarkista pienet pikkuleivät 10 ja isot 12 minuutin paistamisen jälkeen. 7. Anna kakkusten jähmettyä pellillä ennen kuin siirrät ne ritilän päälle jäähtymään. Säilytä ilmatiiviissä rasiassa. | |
| **MAIDOTONTA** **myös kananmunaton ja pähkinätön**  **Noudata ohjetta**, mutta käytä voin tilalla maidotonta levitettä. | |
| **GLUTEENITON** **myös kananmunaton ja pähkinätön**  **Valmista pikkuleivät ohjeen mukaan**, mutta korvaa vehnäjauhot samalla määrällä gluteenittomia jauhoja ja varmista, että myös sooda ja kaakaojauhe ovat gluteenittomia. Käytä 2 tl leivinjauhetta. | |