Toscaruudut muropohjalla

|  |
| --- |
| Noin 24 kappaletta  |
| 3 ½ dl  | Vehnäjauhoja |
| ¾ dl  | Sokeria |
| 1 maustemitta  | suolaa  |
| 150 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 2  | keltuaista |
| TOSCA |
| 100 g  | Voita  |
| 1 ½ dl | Sokeria  |
| 2 rkl  | Vehnäjauhoja |
| 2 rkl  | Maitoa |
| 2 dl  | Mantelilastuja  |
| KORISTELUUN  |
| 100 g | Tummaa suklaata sulatettuna  |
| 1. Kuumenna uuni +200° asteeseen.
2. Sekoita jauhot, sokeri ja suola käsin tai yleiskoneella. Lisää voi ja keltuaiset. Alusta nopeasti taikinaksi.
3. Kauli taikina noin 25 cm X 30 cm suorakaiteeksi leivinpaperilla. Paista uunin alatasolla 8-10 minuuttia. Anna jäähtyä.
4. **Tosca**: Sekoita voi, sokeri, jauhot, maito ja mantelilastut kattilassa. Anna seoksen kiehahtaa ja levitä se sitten muropohjan päälle. Kypsennä uunin keskitasolla 10-12 minuuttia.
5. Leikkaa ruuduiksi lämpimänä. Anna ruutujen jäähtyä.
6. **Koristelu**: kasta ruudut viistosti sulaan suklaaseen. Anna kovettua jääkaapissa.
 |