Isoäidin hillotangot

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 40 kappaletta | |
| 125 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 1 dl | Sokeria |
| 1 | Kananmuna |
| 3 dl | Vehnäjauhoja |
| ½ tl | Leivinjauhetta |
| Noin ½ dl | Vadelmahilloa |
| 1. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmuna. 2. Sekoita vehnäjauhot ja leivinjauhe ja lisää ne voiseokseen. Nosta taikina jääkaappiin noin 30 minuutiksi. 3. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. Muotoile massasta paksuhkoja, hieman litteitä pötkylöitä ja aseta ne pellille leivinpaperin päälle. Paina etusormella ura hilloa varten. Levitä hillo. Paista uunin alatasolla 10 minuuttia. 4. Leikkaa pikkuleivät viistoon ja anna jäähtyä. | |