Kolapalat

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 35 kappaletta | |
| 100 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 1 dl | Sokeria |
| 1 rkl | Vaniljasokeria |
| 2 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| 1 rkl | Vaaleaa siirappia |
| 1. Kuumenna uuni +175°C asteeseen. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. 2. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää joukkoon jauhoseos ja siirappi voisokerivaahtoon. 3. Alusta nopeasti taikinaksi. 4. Pyöritä taikinasta kolme sormenpaksuista patukkaa. Nosta patukat leivinpaperilla päällystetylle uunipellille ja taputtele ne käsin tasaiseksi. 5. Paista tankoja uunin keskitasolla 10-12 minuuttia. 6. Leikkaa tangot viistoiksi paloiksi lämpiminä. | |