Vaaleat suklaakaurakeksit

|  |  |
| --- | --- |
| 24 kappaletta | |
| 125 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 2 ½ dl | Sokeria |
| 1 | Muna |
| 200 g | Rouhittua valkosuklaata |
| 2 tl | Vaniljasokeria |
| ½ tl | Ruokasoodaa |
| ½ tl | Leivinjauhetta |
| Hyppysellinen | Suolaa |
| 1 ½ dl | Kaurahiutaleita |
| 3 ½ dl | vehnäjuhoja |
| KORISTELUUN | |
| 50 g | Valkosuklaata |
| 1. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. 2. Vatkaa voi ja sokeri ilmavaksi sähkövatkaimella. 3. Lisää muna ja sekoita se taikinaan. 4. Rouhi valkosuklaa ja sekoita se taikinaan. 5. Sekoita kuivat aineet keskenään ja kääntele ne taikinaan. 6. Jaa taikina 24 osaan ja pyöritä niistä pieniä palloja. Laita pallot leivinpaperilla päällystetyille pelleille 5 cm:n välein. Paina palloja kevyesti. 7. Paista keksejä uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna keksien jäähtyä 5 minuuttia pellillä ennen kuin siirrät ne ritilälle jäähtymään täysin. 8. Sulata valkosuklaa vesihauteessa ja kasta keksit puoliväliin saakka valkosuklaaseen. | |