Keksitikut ja suklaa-kinuskidippi

26 kpl/45 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 100 g | voita |
| 1 dl | sokeria |
| 1 dl | fariinisokeria |
| 1 | muna |
| 3 dl | vehnäjauhoja |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| ½ tl | suolaa |
| 75 g | suklaahippuja |
| Dippi |
| 1 ½ dl | fariinisokeria |
| 1 ½ dl | kuohukermaa |
| 50 g | tummaa suklaata |

VAAHDOTA pehmeä voi ja sokerit sähkövatkaimella kuohkeaksi. Lisää muna edelleen vatkaten. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja suola yhteen. Lisää ne taikinaan kaapimella sekoittaen.

KAADA taikina leivinpaperille. Kauli se suorakaiteen muotoiseksi, 2-3 mm paksuiseksi levyksi, joka on kooltaan noin 20x30 cm. Vedä levy papereineen uunipellille. Ripottele suklaahiput pinnalle ja painele kiinni taikinaan.

PAISTA levyä 175-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia, kunnes pinta saa hieman väriä. Anna keksilevyn jäähtyä viisi minuuttia ja leikkaa sitten isolla veitsellä kahtia ja parin sentin levyisiksi tikuiksi.

MITTAA sokeri ja kerma pieneen kattilaan. Keitä aineksia hiljalleen sekoittaen viitisen minuuttia. Lisää kuumaan kinuskiin paloiteltu suklaa ja sulata sekoitellen. Anna kastikkeen jäähtyä haaleaksi.

TARJOA keksitikut dipin kera.

VINKKI!

Voi-sokerivaahdon joukkoon lisättävät kananmunat juoksettavat helposti taikinan. Älä huolestu! Taikinaan lisättävät jauhot korjaavat tilanteen.