SUKLAARUUDUT

Juuri tällaisia niiden kuuluu olla: täyteläisiä, kosteita, suklaisia paloja, joiden pinta on mennyt säröille. Voit lisätä taikinaan vaihtelun vuoksi kourallisen tavallisia rusinoita, sulttaanirusinoita tai pilkottuja saksanpähkinöitä, joita voit syödä niitä. Nauti suklaaruutuja kahvin kansa tai milloin tahansa. Ne voi syödä myös lämpimänä jälkiruoaksi vaniljajäätelön kanssa.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 25 minuuttia  **Kypsennysaika:** 20 minuuttia  **Annoksesta tulee:** 15 kappaletta | |
| 1 ¼ dl (85 g) | Vehnäjauhoja |
| 1 rkl | Pähkinätöntä kaakaojauhetta |
| Kunnon ripaus | Suolaa |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| Vajaa 1 ½ dl (170 g) | Pehmeää vaaleanruskeaa sokeria |
| 55 g | Voita tai margariinia |
| 2 rkl | Vettä |
| 100 g | Pähkinätöntä tummaa suklaata |
| 1 tl | Vanilja-aromia |
| 2 | Isoa munaa vatkattuna |
| 1. Kuumenna uuni +180ºC-asteiseksi. Vuoraa 18 x 28 cm:n kokoinen vuoka leivinpaperilla. 2. Siivilöi jauhot, kaakaojauhe, suola ja leivinjauhe. 3. Mittaa sokeri, voi tai margariini, vesi, suklaa ja vanilja-aromi kattilaan ja lämmitä varovasti samalla sekoittaen, kunnes ainekset ovat sulaneet. 4. Kaada seos jauhojen joukkoon, lisää munat ja vatkaa taikina tasaiseksi. 5. Kaada taikina vuokaan ja paista levyä noin 20 minuuttia, niin että se tuntuu koskettaessa kiinteältä ja pinta on hieman kovettunut. 6. Anna levyn jäähtyä 10 minuuttia ja leikkaa se sitten 15 palaksi. Anna palojen jäähtyä kokonaan ennen kuin nostat ne vuoasta. Säilytä ilmatiiviissä rasiassa. | |
| **MAIDOTON** **myös pähkinätön**  **Valmista ohjeen mukaan**, mutta käytä voin ja margariinin tilalla maidotonta margariinia. **Tarkista, että myös suklaa on maidotonta.** | |
| **KANANMUNATON** **myös pähkinätön**  **Valmista ohjeen mukaan kohtaan 4 saakka**, mutta lisää seokseen ylimääräinen ½ tl leivinjauhetta. Jätä kohdassa 4 kananmunat pois. Sekoita runsas 1 rkl (15 g) perunajauhoja ja 1 ½ dl vettä pienessä kattilassa. Kuumenna seos kiehuvaksi koko ajan sekoittaen, kunnes se on paksua ja kirkasta. Nosta kattila levyltä. Vatkaa perunajauhoseos jauhoihin yhdessä sulatettujen ainesten kanssa. Ilman kananmunaa leivotut suklaaruudut ovat vieläkin mehevämpiä ja kiinteämpiä kuin muut versiot. | |
| **GLUTEENITON** **myös pähkinätön**  **Valmista ohjeen mukaan**, mutta korvaa vehnäjauhot gluteenittomilla valkoisilla jauhoilla ja tarkista, että myös leivinjauhe ja kaakaojauhe ovat gluteenittomia. | |