Konjakkikranssit

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 50 kappaletta | |
| 200 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 4 ½ - 5 dl | Vehnäjauhoa |
| 1 dl | Sokeria |
| 2 rkl | Konjakkia tai konjakkiesanssia |
| 1. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. Levitä leivinpaperia kkahden uunipellin päälle. 2. Sekoita voi, jauhot ja sokeri. Lisää konjakki ja alusta tasaiseksi taikinaksi. Kääri taikina muovikelmuun ja anna jähmettyä jääkaapissa tunnin verran. 3. Jaa taikina pienempiin paloihin. Pyörittele palat pitkiksi ja kapeiksi patukoiksi. Leikkaa patukat noin 12 cm pitkiksi paloiksi. Kiedo kaksi patukkaa toisiinsa ja tee niistä kranssi. 4. Nostele krassit uunipellille ja paista uunin keskitasolla 8-10 minuuttia. Anna jäähtyä uuniritilän päällä. | |