Napoleoninhatut

|  |
| --- |
| Noin 50 kappaletta |
| 150 g  | Voita  |
| 4 – 4 ½ dl  | Vehnäjauhoja |
| 1 dl  | Sokeria |
| 1 | Muna  |
| TÄYTE  |
| Noin 250 g  | Mantelimassaa |
|  | Vihreää karamelliväriä |
| KORISTELUUN  |
|  | Tomusokeria  |
| 1. Kuumenna uuni + 175°C asteeseen Levitä leivinpaperia kahdelle uunipellille.
2. Sekoita voi, jauhot, sokeri ja muna yhteen. Alusta nopeasti tasaiseksi taikinaksi. Kääri taikina muovikelmuun ja anna jähmettyä jääkaapissa noin tunti.
3. Sekoita mantelimassaan muutama tippa karamelliväriä. Pyörittele mantelimassasta noin 50 pientä kuulaa.
4. Jaa taikina pienempiin paloihin ja kauli palat tasaisiksi levyiksi, mielellään muovikelmun välissä. Paina taikinalevyistä pyöreitä pikkuleipiä muotilla, jonka Ø noin 6 cm.
5. Aseta vihreä mantelimassakuula jokaisen pikkuleivän keskelle ja taittele pyörylästä kolme sivua kuulan päälle. Paina sen verran, että pikkuleipä pysyy varmasti koossa paistamisen aikana.
6. Nosta pikkuleivät uunipellille ja paista uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä uuniritilällä.
7. Siivilöi hiukan tomusokeria hattujen päälle ennen tarjoilua.
 |