Suklaiset sitruunatikut

|  |  |
| --- | --- |
| Noin 50 kappaletta | |
| 1 dl | Sokeria |
| 4 ¾ dl | Vehnäjauhoja |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| 200 g | Kylmää voita |
| 1 | Keltuainen |
| 1 | Sitruunan kuori raastettuna |
| KORISTELUUN | |
| 50 g | Tummaa suklaata |
| 1. Kuumenna uuni +200°C asteeseen. Sekoita sokeri, jauhot ja leivinjauhe. 2. Kuutioi voi pieniksi paloiksi ja lisää se sokeri-jauhoseokseen. Nypi ainekset taikinaksi. 3. Lisää joukkoon keltuainen ja sitruunankuori. Sekoita tasaiseksi . 4. Jaa taikina 4-5 palaan. Pyörittele palat sormenpaksuisiksi patukoiksi. Leikkaa patukat noin 5 cm pituisiksi pikkuleiviksi. Nosta pikkuleivät leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. 5. Paista pikkuleipiä uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä uunipellin päällä. 6. Sulata suklaa vesihauteessa. Valuta sulanutta suklaata pikkuleipien päälle koristeeksi. Anna suklaan asettua hetken ajan. | |