PÄHKINÄKEKSIT

|  |
| --- |
| **PÄHKINÄKEKSIT NOIN 40-45 KAPPALETTA**  |
| 200 g | Huoneenlämpöistä voita  |
| 2 dl | Sokeria |
| 2 dl  | Kaurahiutaleita |
| 2 dl  | Rouhittuja suolapähkinöitä |
| 1 tl | Leivinjauhetta  |
| 3 dl  | Vehnäjauhoja |
| KUORRUTUKSEEN  |
| Noin 50 g  | Tummaa suklaata  |
| 1. Kuumenna uuni +175°C asteeseen. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi.
2. Lisää muut ainekset ja sekoita taikinaksi sileäksi.
3. Pyörittele taikinasta pieniä palloja ja laita ne leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
4. Paista pikkuleipiä uunin keskitasolla noin 12-15 minuuttia. Anna jäähtyä.
5. Sulata tumma suklaa vesihauteessa. Valuta suklaata siksakkina pikkuleipien päälle esimerkiksi ruokalusikkaa apuna käyttäen.
 |