

Jalkapalloleivokset

Pienet ja isot jalkapalloilijat rakastavat suklaaleivoksia. Helppo ja nopea resepti vaikka myyjäisiin.

noin 25 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 150 g voita
- 2,5 dl sokeria
- 3 kpl kananmunaa
- 1 dl maitoa
- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 dl kaakaojauhetta
- 2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Kuorrutus:

- 300 g tomusokeria
- 0,5 dl kaakaojauhetta
- 50 g voita
- 0,5 dl vettä kuumana

Koristelu:

- 1 kpl Dr. Oetker Football Kit

- 1 Sulata voi ja anna sen jäähtyä hetki. Lisää sokeri ja sekoita tasaiseksi. Lisää kananmunat ja sekoita voimakkaasti, kunnes seos on tasainen. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne maidon kanssa vuorotellen taikinaan. Sekoita tasaiseksi välttämättä turhaa sekoittamista. Levitä taikina uunipellille leivinpaperin päälle. Paista uunissa:

Lämpötila: 200 °C

Kiertoilmauni: 180 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paista-aika: noin 15 minuuttia

- 2 Valmista kuorrute kun pohja on juuri tullut uunista. Kuumenna vesi kiehuvaan. Sulata voi. Sekoita kuorrutuksen aineet keskenään. Lisää tarvittaessa vettä, niin että seoksesta tulee paksua mutta helposti levitettävää. Levitä kuorrutus lämpimän pohjan päälle nuolijaa apuna käyttäen. Ripottele strösselit välittömästi pinnalle. Piirrä koristelugeelillä kenttäviivat ja asettele jalkapallokoristeet kentälle. Leikkaa jäähtynyt levy sopivan kokoisiksi paloiksi.