

Kinuskiset viipalepiparit

Nämä pikkuleivät ovat taivaallisen toffeisia! Siitä huolehtii Dr. Oetker toffeekastike, jota käytetään taikinaan makeuttajaksi.

noin 40 viipaletta



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 200 g pehmeää voita
- 1,5 dl fariinisokeria
- 200 g Dr. Oetker Toffeekastiketta (1 pullo)
- 5,5 dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Koristelu:

- Dr. Oetker Chocolate chips milk ja valkosuklaata
- Dr. Oetker Christmas koristerakeita
- 1 fudgepalloja

- 1 Vaahdota voi ja sokeri. Lisää joukkoon toffeekastike. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää seokseen. Sekoita taikinaksi.
- 2 Muotoile taikinasta kaksi pitkää, n. 25 sentin tankoa: Laita ne leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Jätä tankojen väleihin leviämistävaraa. Painele niitä vähän litteämmiksi.
- 3 Paista 200-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia tai kunnes tangot ovat kauniin ruskeita. Leikkaa tangot hieman jäähtyneinä terävällä veitsellä noin 3 sentin viipaleiksi. Jos haluat kovempia pikkuleipiä, niin laita viipaleet vielä uunin jälkilämpöön n. 5 minuutiksi.
- 4 Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.
- 5 Sulata suklaat. Valuta niitä raidoiksi pipareille. Viimeistele jouluisilla koristerakeilla.