

Lemon cookies

Sitruunaiset, mantelia ja valkosuklaata sisältävät pikkuleivät.

noin 20 - 25 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

125 g voita

2,5 dl sokeria

2 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia

1 kpl kananmuna

2,5 dl vehnä jauhoja

1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

200 g Dr. Oetker Mantelirouhetta

100 g valkosuklaata

1 Tankoa Dr. Oetker Gourmet

Vaniljatankoa

- 1 Rouhi valkosuklaa. Halkaise puolikas vaniljatanko ja raaputa sen siemenet sokerin sekaan. Hiero siemeniä sokerissa kunnes niistä irtoaa sokeriin makua. Sekoita. Vaahdota pehmeä voi, sokeri, vaniljansiemenet ja sitruuna-aromi vaaleaksi vaahdoksi sähkövatkaimella. Lisää kananmuna ja vaahdota. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan yhdessä valkosuklaan kanssa. Sekoita tasaiseksi.

Lämpötila: 170 °C

Kiertoilmauni: 170 °C

Paistokorkeus uunissa: Ylätasolla

Paistoaika: 15 - 18 minuuttia

- 2 Nosta taikinasta lusikoilla leivinpaperin päälle pellille nokareita riittävän kauas toisistaan. Pikkuleivät kannattaa jakaa useammalle pellille. Litistä nokareita hieman. Paista uunin yläosassa. Anna jäähtyä.