


# Vanilja-suklaapatukat

Vaniljakeksit ja suklaakuorrutus yhdistyvät makeaksi jouluherkuksi.

30 kappaletta    Vaikeustaso 1  up to 30 Min.



## Ainekset::

### Tarvitset:

100 g Dr. Oetker Mantelijauhetta  
4 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
100 g kylmää voita  
300 g maitosuklaata  
3 rkl kookoshiutaleita

Kuumenna uuni 200 asteeseen.

Paahda mantelijauhetta pannulla ilman öljyä ja anna jäähtyä. Sekoita mantelijauhe, vehnä jauhot, vaniljasokeri ja kylmä voi sekaisin.

Jauhota alusta ja kauli taikina noin 2 cm paksuiseksi suorakulmion muotoiseksi levyksi. Leikkaa noin 3x1,5 cm patukoita.

Laita patukat leivinpaperin päälle uunipellille ja paista uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä leivontarilän päällä. Rouhi sillä aikaa suklaa paloiksi ja sulata vesihautteessa.

Laita patukat leivontarilälle, jonka alla on leivinpaperi. Kaada kuorrutus jäähtyneiden patukoiden päälle. Ripottele kookoslastuja päälle ja laita jääkaappiin 20 minuutiksi.

## Vinkki:

Jos haluat raikkautta taikinaan, lisää joukkoon yhden situunan tai appelsiinin raastettu kuori.