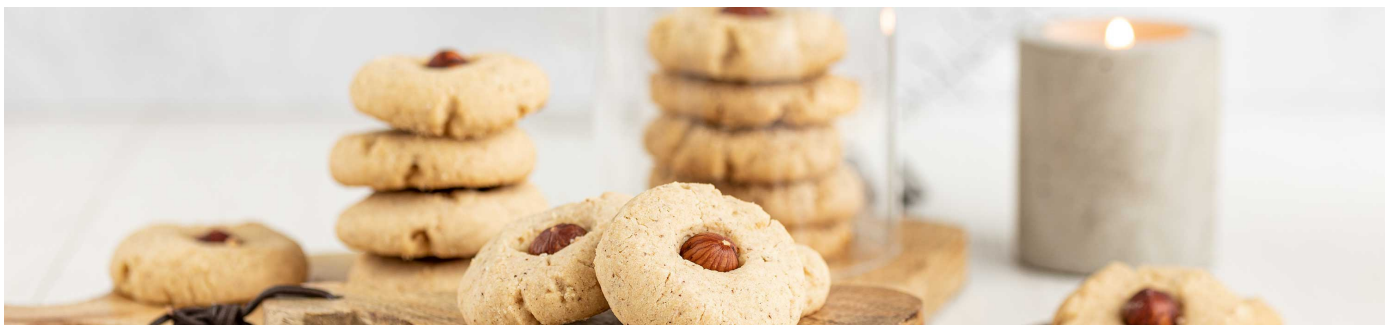


Hasselpähkinäinen joulukeksi



 15 min.  88 kcal  SteviaSweet Jauhe

Valtismus

Vaahdota pehmeä rasva vaahdoksi. Lisää huoneenlämpöinen kananmuna hyvin vatkatun. Sekoita jauhot, hasselpähkinäjauhe, leivinjauhe ja mausteet keskenään ja kääntele varovasti taikinaan. Anna taikinan levätä jääkaapissa noin 30 minuuttia.

Laita uuni kuumenemaan 175 °C.

Muotoile taikinasta kaksi tankoa. Jaa molemmat tangot 16 tasakokoiseen palaan. Pyöritä palat palloiksi. Laita pikkuleivät pellille leivinpaperin päälle ja litistä niitä hieman. Paina pikkuleipien keskelle kokonainen hasselpähkinä.

Paista uunin keskitasolla noin 12-15 minuuttia.

Ainekset 32 annosta

200 g	voita
1 1/2 dl	SteviaSweet Jauhe
1	kananmuna
3 dl	vehnäjauhoja
1/2 dl	hasselpähkinäjauhetta
1 tl	leivinjauhetta
1 1/2 tl	jauhettua kanelia
1/4 tl	jauhettua inkivääriä
1/4 tl	jauhettua neilikkaa

Tarjoiluun

32	hasselpähkinää
----	----------------

Ravintoarvot per annos

88	kcal
372	kJ
1.5	Proteiinia g
5	Hiilihydraatit g
7	Rasvaa g