

Syksyisiä herkkuja

Syksyllä varsinkin, kun on kylmempää ja sateisempaa, on kiva viettää aikaa sisällä vaikka leipoen maistuvia herkkuja.

Voit myös kutsua ystäviä kylään ja leipoa ja herkutella yhdessä tai voit ilahduttaa ystäviä leipomalla heille makoisan lahjan.

Voit herkutella näitä leipomuksia teen, maidon tai kaakaon kanssa.

Teeleivät

- **3 dl** vehnä jauhoja
- **2 dl** kaurahiutaleita
- **2 tl** leivinjauhetta
- **1/2 tl** suolaa
- **2 dl** kevytmaitoa
- **1/2 dl** rypsiöljyä



Kuva 1 teeleipiä

Teeleivät valmistuvat helposti näin:

1. Sekoita kuivat aineet kulhossa. Lisää maito ja öljy.
2. Taputtele taikinasta leivinpaperin päälle pellille pyöreitä teeleipäsiä.
3. Paista 225-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.
4. Teeleivät ovat parhaimmillaan heti tarjottuina. Teeleipä maistuu ihanalta niin marmeladin kuin juuston ja leikkeleiden kanssa.

(Ohje ja kuva Meillä kotona)

Kaurakeksit



Kuva 2 kaurakeksejä paketissa nauhalla ja maitolasi

Ohje (n. 20 kpl)

- 100g Pirkka voita
- 3/4 dl sokeria
- 1 kananmuna
- 1 ½ dl vehnä jauhoja
- 1 dl kaurahiutaleita
- 1tl leivinjauhetta
- 1tl vanilliinisokeria
- (riipaus kanelia tai kardemummaa)

Valmistus (alle 30 min)

1. Sulata rasva ja anna sen hieman jäähtyä.
2. Lisää sokeri ja muna sekä keskenään sekoitetut kuivat aineet. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
3. Nosta kahdella lusikalla pieniä nokareita leivinpaperin päälle pellille.
4. Paista 200 asteessa 8-10 minuuttia.

Vinkki! Korvaa 1/2 dl vehnä jauhoista grahamjauhoilla.

Lisää taikinaan rusinoita, suklaarakeita tai kuivattuja karpaloita.

(Ohje ja kuva K- ruoka)