



## SUKLAAPIKKULEIVÄT G

400 g sokeria  
2 kananmunaa  
375 g härkäpapujauhoja  
375 g gluteenitonta jau-  
hoseosta  
2 tl leivinjauhetta  
4 tl vaniljasokeria  
500 g voita  
300 g Daim-rakeita

1. Punnitse raaka-aineet. Sulata ja jäähdytä voi.
2. Yhdistä kaikki aineet ja sekoita tasaiseksi massaksi. Huom! lisää Daim- rae loppuvaiheessa.
3. Jaa taikina kolmeen osaan.
4. Muotoile massasta tasakokoisia tankoja. Kääri tangot leivinpaperiin ja vie hetkeksi kylmään kovettumaan.
5. Leikkaa tangoista 1 cm paksuisia viipaleita.
6. Asettele viipaleet pelleille väljästi.
7. Paista 200 asteessa noin 10 minuuttia.



Palkokasvien viljelykeskittymä Kymenlaaksoon



<https://www.eduko.fi/hanke/palko/>  
#palkohanke