

# Seesamikakut

Κουλουράκια κανέλας

<b>250 g</b>	<b>Voita</b>
<b>2 dl</b>	<b>Sokeria</b>
<b>2 tl</b>	<b>Vanilliinisokeria</b>
<b>2</b>	<b>Munaa</b>
<b>5 dl</b>	<b>Vehnäjauhoja</b>
<b>1 tl</b>	<b>Leivinjauhetta</b>
<b>1 rkl</b>	<b>Kanelia</b>
<b>½ dl</b>	<b>Seesaminsiemeniä</b>



**Voiteluun 1 muna**  
**Pinnalle seesaminsiemeniä**

Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää muna hyvin vatkatun. Sekoita joukkoon keskenään sekoitetut kuivat ainekset ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.

Leivo rinkelin mallisia pikkuleipiä, voitele munalla ja kasta voideltu puoli edellä seesaminsiemeniin.

Paista n. 175 °C uunissa reilut 10 minuuttia.