

## Mantelipikkuleivät

Κουραμπιέδες

<b>200g</b>	<b>Voita</b>
<b>1½ dl</b>	<b>Sokeria</b>
<b>2</b>	<b>Munaa</b>
<b>1 tl</b>	<b>Vaniljasokeria</b>
<b>½tl</b>	<b>Ruokasoodaa</b>
<b>3 rkl</b>	<b>Brandy</b>
<b>8 dl</b>	<b>Vehnäjauhoja</b>
	<b>Suolaa</b>
<b>125 g</b>	<b>Mantelirouhetta</b>
<b>250g</b>	<b>Tomusokeria</b>



Anna voin lämmetä huoneenlämmössä. Vaahdota voi ja sokeri. Lisää munat yksitellen koko ajan vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vähitellen hitaasti sekoittaen joukkoon. Lisää brandy jauhojen lisäyksen välissä.

Jaa taikina kahteen osaan. Pyöritä taikinasta kaksi tankoa ja leikkaa ne 40 osaan. Muotoile niistä soikeita tai pyöreitä pikkuleipiä ja laita ne uunipannulle. Litistä niitä vielä hiukan.

Paista 180 °C uunissa 15-20 min vaaleanruskeiksi. Älä ruskista.

(Sivele kuumana appelsiininkukkavedellä) Pyörittele tomusokerissa.