

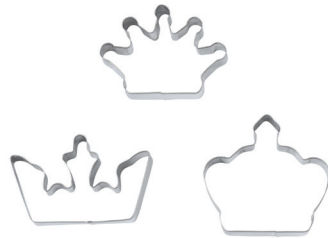
KUNINKAALLISET PIKKULEIVÄT

Pikkuleivät

200 g voita
1 dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
1,5 dl perunajauhoja
0,5 tl leivinjauhetta

Sokerikuorrute

1 valkuainen
2,5 dl tomusokeria
3 tippaa sitruunamehua tai etikkaa



Valmistusohje

1. Vaahdota rasva ja sokeri. Yhdistä jauhot ja lisää ne voi-sokeriseokseen. Sekoita pehmeäksi taikinaksi. Peitä kulho ja aseta jääkaappiin viilenemään 1-2 tunniksi.
2. Kauli taikina 3-5 mm paksuiseksi levyksi ja ota muotilla kuvioita.
3. Paista 175-200°C 8-13 minuuttia, kunnes reunat ovat kullanuskeat. Tarkkaile paistamista, sillä eri uuneilla aika vaihtelee paljon.

Valmista paistumisen aikana pikeeri: vatkaa 1 valkuainen ja 1,5 dl tomusokeria sähkövatkaimella jämäkäksi (n.2-3 min). Sekoita joukkoon 3 tippaa sitruunamehua tai etikkaa ja loput tomusokerista. Vatkaa vielä hetki. Värjää halutessasi. Koristele jäähtyneet pikkuleivät sokerimassalla ja pikeerillä. Lisää kimallallusta helmillä ja kimaltavilla koristeilla!

Tarvittavat tuotteet:

Kruunu piparkakkumuottisetti (38015)
Heirol koristelusetti (31334)
Kertakäyttöinen pursotinpussi 30 cm (38130)
Pieni pyöreä tyllä, 0,5 mm (31362)
Pyöreä tyllä, 6 mm pikeeritäyttöön (31350)
Silikoni leivonta-alusta 60x40 cm (30260)
Kaulin tarttumattomalla pinnoitteella (36043)



Sokerileipurin välineet koristeleikkureista
kuviokaulimeen. Ihastu ja inspiroidu!

HEIROL®

www.heirol.fi