

KAUNIT MUKIPIKKULEIVÄT

Pikkuleivät

200 g voita
1 dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
1,5 dl perunajauhoja
0,5 tl leivinjauhetta
1- 2 pkt sokerimassaa



Valmistusohje

1. Vaahdota rasva ja sokeri. Yhdistä jauhot ja lisää ne voi-sokeri seokseen. 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.

Koristele jäähtyneet pikkuleivät sokerikuorrutteella tai sokerimassasta tehdyllä koristeella:

Kauli sokerimassa n. 20 cm leveäksi levyksi ja tee kuviokaulimella kaunis kuvio sokerimassan pintaan.

Painele muotilla kuvio sokerimassasta. Kiinnitä sokerimassa jäähtyneen piparkakun päälle tilkalla pikeeriä.

Aja koristelupyörällä sokerimassan reunoihin kuvio, jolloin massa kiinnittyy piparkakkuun kiinni ja tekee kuvioista mukkean.

Tarvittavat tuotteet:

3D mukimuotit: sydän, tähti, perhonen, apila (rst) (38019)
Kuviokaulin - kukka ja ornamentti 25 cm (38033)
Kertakäyttöinen pursotinpussi 30 cm (38130)
Pieni pyöreäpäinen tulla 0,5 mm (31362)
Tylläliitin pieniin pursotustylloihin (31348)
Silikoni leivonta-alusta 60x40 cm (30260)
Kaulin tarttumattomalla pinnoitteella (36043)



Sokerileipurin välineet koristeleikkureista
kuviokaulimeen. Ihastu ja inspiroidu!

HEIROL®

www.heirol.fi