



## Mantelikorput

Aineet: 2 munaa  
1 1/2 dl sokeria  
1 rkl vaniljasokeria  
100 g mantelirouhetta  
5 dl vehnä jauhoja  
2 1/2 tl leivinjauhetta  
50 g sulatettua voita  
3/4 dl ruokaöljyä

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää voisula, ruokaöljy ja mantelirouhe. Sekoita vehnä jauhoihin leivinjauhe ja vaniljasokeri ja lisää seos taikinaan. Taikina saa olla löysähköä. Jaa taikina kolmeen osaan ja leivo 35 cm pitkiä tankoja. Aseta tangot uunipellille leivinpaperille. Paista uunin keskiosassa 200°C:ssa n.15 min. Anna hetken aikaa jäähtyä ja leikkaa paloiksi.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)