



Appelsiinikakut (60-70 kpl)

Aineet: 150 g voita
1/2 dl maitoa
2 dl fariinisokeria
1 1/2 tl ruokasooda
1/2 rkl kanelia
65 g (1 rasia) appelsiininkuoripaloja
100 g mantelirouhetta
4 dl vehnä jauhoja

Valmistus: Sulata voi. Lisää joukkoon maito ja fariinisokeri. Sekoita ruokasooda vehnä jauhoihin ja lisää taikinaan, samoin kaneli, appelsiininkuoripalat ja mantelirouhe. Leivo taikina rullaksi (halkaisija 4 cm) ja kääri folioon. Anna levätä jääkaapissa seuraavaan päivään. Leikkaa rulla ohuiksi siivuiksi. Paista 200°C:ssa 5-7 min.

www.superkokki.com