



Porkkanasisarukset

Aineet: 5 dl vettä tai maitoa
2 tl suolaa
1/2 dl siirappia
4 dl hienoksi raastettua raakaa porkkanaa
2 dl grahamjauhoja
1 pss leivontahiivaa tai 30 g tuoretta hiiva
10-11 dl hiivaleipävehnä- tai vehnä jauhoja
50-100 g margariinia
voiteluun: munaa
pinnalle: hasselpähkinöitä

- Valmistus:
1. Liuota kädenlämpöiseen veteen suola ja siirappi.
 2. Lisää porkkanaraaste ja jauhot, joiden joukkoon kuivahiiva on sekoitettu.
 3. Alusta taikinaan viimeisenä pehmeää margariini. Anna taikina kohota.
 4. Jaa taikina kahteen osaan. Leivo toisesta osasta taikinaa pitkä tanko. Jaa se 21 palaan.
 5. Leivo palat pyöreiksi sämpylöiksi ja laita reunalliselle uunipannulle niin, että lyhyelle sivulle tulee 6 sämpylää ja pitkälle sivulle 7.
 6. Valmista toinen osa taikinasta sämpylöiksi samalla tavalla. Voit myös valmistaa taikinasta tavalliseen tapaan sämpylöitä.
 7. Anna leivonnaisten kohota lämpimässä paikassa hyvin peitettynä.
 8. Voitele sämpylät maidolla ja paina pähkinä jokaisen sämpylän päälle.
 9. Paista 225 asteessa 15-18 minuuttia uunin keskiosassa.