



Suosikkisarvet

Aineet: ½ dl vehnä jauhoja
1 pussi leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
2 dl maitoa
100 g margariinia
n. 4½ dl vehnä jauhoja
½ dl sokeria
½ tl suolaa
2 tl kardemummaa
Täyte:
appelsiinimarmeladia tai kiinteää vadelma- tai omenahilloa
Voiteluun:
munaa
Pinnalle:
raesokeria

Valmistus: 1. Sekoita vehnä jauhojen joukkoon leivontahiiva ja lisää seos kädenlämpöisen maidon joukkoon. Anna seistä sen aikaa kun valmistat margariini-jauhoseosta.
2. Sekoita pehmeän margariinin joukkoon käsin jauhot, sokeri, suola ja kardemumma. Lisää seos maito-hiivaseokseen ja alusta taikina tasaiseksi.
3. Jaa taikina välittömästi kolmeen osaan. Kauli kukin osa pyöreäksi levyksi (halkaisijaltaan noin 26cm).
4. Jaa levyt taikinapyörällä kuudeksi kolmioksi.
5. Laita kullekin kolmiolle täytettä ja kierrä ne sarviksi.
6. Anna leivonnaisten kohota.
7. Voitele ne munalla ja ripottele pinnalle raesokeria.
8. Paista 225 asteessa 10-12 minuuttia.