

## NALLEN TASSUT

200 g voita  
1 dl fariinisokeria  
1/2 dl sokeria  
1 dl kaurahiutaleita  
3 1/2 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl vanilliinisokeria  
1 dl rouhittua taloussuklaata

Tee näin:

Vaahdota pehmeä voi ja sokerit.

Lisää kaurahiutaleet ja vehnä jauhot, joihin sekoitettu leivinjauhe, vanilliinisokeri sekä suklaarouhe.

Ota taikinasta teelusikalla kakkuja.

Paista 200 asteessa n. 10 min.



## NALLEN LEIPÄSET

4 dl vettä  
3 dl neljän viljan -hiutaleita  
1 ps kuivahiivaa  
2 rkl sokeria  
1 tl suolaa  
1/2 dl öljyä  
5 dl vehnä jauhoja

Tee näin:

Lisää reilusti kädenlämpöiseen veteen hiutaleet, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Lisää muut aineet, sekoita tasaiseksi.

Tee taikinasta 12 kekoa pellille leivinpaperin päälle. Ripottele keoille jauhoja ja painele kädellä leipäsiksi (halkaisija n. 10 cm). Kohota liinan alla n. 1/2 tuntia. Voitele vedellä ja ripottele pinnalle hiutaleita.

Paista 250 asteessa 8-10 min.

