

KAURALASTUT

(34 kpl)

SYDÄNMERKKI-
RUOKAOHJE

Tarvitset

- 2 desilitraa kaurahiutaleita
- 1 ½ desilitraa sokeria
- 1 ruokalusikallista vehnä jauhoja
- 1 teelusikallista leivin jauhetta
- 1 teelusikallista kaakaojauhetta
- ½ desilitraa pullomargariinia
- 1 muna



Raaka-aineet



kaurahiutaleet



sokeri



vehnä jauho



leivin jauhe



kaakaojauhe



pullomargariini



muna

Työvälineet



desilitra (dl)



kulho



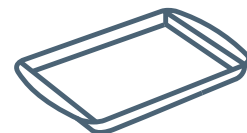
ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



puuhaarukka



2 uunipeltiä



leivinpaperi

Tee kauralastut näin

1 Mittaa kulhoon **2 desilitraa kaurahiutaleita.**



2 Mittaa kulhoon **1 ½ desilitraa sokeria.**



3 Mittaa kulhoon **1 ruokalusikka vehnä jauhoja.**



4 Mittaa kulhoon **1 teelusikka leivinjauhetta.**



5 Mittaa kulhoon **1 teelusikka kaakaojauhetta.**



6 Mittaa kulhoon **½ desilitra pullomargariinia.**



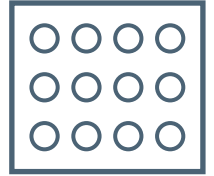
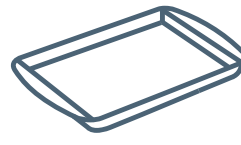
7 Riko kulhoon **1 muna.**



8 Sekoita puuhaarukalla tasaiseksi.

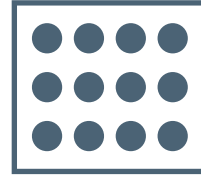


9 Nosta taikinasta teelusikalla kokkareita uunipellille, leivinpaperin päälle.

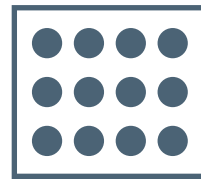
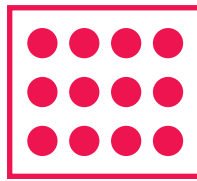


10 Paista kauralastuja uunin keskiosassa **175 asteessa 6-8 minuuttia**. Kauralastut leviävät paiston aikana ja muuttuvat kullanruskeiksi.

175 °C



11 Anna jäähtyä tasaisella alustalla. Keksit muuttuvat rapeiksi, kun ne jäähtyvät.



12 Säilytä keksejä tiiviissä rasiassa.

