



Nenäkeksitikkarit

Nämä keksitikkarit ovat myös Neniä.

6-8 kpl

Valmistusaika: 50 minuuttia

Aineet

- 4 ½ dl vehnäjauhoja
- ½ dl erikoishienoa sokeria TAI 1 dl tomusokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 200 g huoneenlämpöistä voita tai margariinia
- 1 kananmuna
- punaista elintarvikeväriä varovasti annostellen
- puisia tikkaritikkuja tai jäätelötikkuja

Sekoita jauhot, sokeri, vaniljasokeri, rasva ja muna tasaiseksi massaksi. Värjää seos punaisella elintarvikevärillä. Kääri taikina tuorekelmuun ja nosta jääkaappiin noin 15 minuutiksi.

Kauli taikina noin puolen sentin paksuiseksi. Nosta kaulitusta taikinasta pyöreällä muotilla pikkuleipiä pellille, jolla on leivinpaperi.

Laita tikut keskelle pikkuleipiä. Paista 175 asteessa uunin keskiosassa noin 8 minuuttia. Jäähdytä ritilän päällä.

Laita keksi naamalle ja ota kuva. Jaa kuva tunnisteilla
#nenäpäivä #nenäkoulu

