

Olga Temosen Nenäkkäät piparit

**NENÄ
PÄIVÄ**

200 g voita tai leivontamargariinia
1 dl sokeria
3 dl vehnäjauhoja tai vaaleita spelttijauhoja
1,5 dl perunajauhoja
1 tl vaniljasokeria

Täyte:
vadelmahilloa

Vatkaa pehmeä voi sekä sokeri vaahdoksi. Sekoita joukkoon molemmat jauhot ja vaniljasokeri. Anna taikinan jähmettyä jääkaapissa n. tunti.

Kauli taikina ohueksi levyksi. Tee ympyrämuotilla tai vaikka pienellä kahvikupilla levystä pyöreitä pipareita ja nosta ne uunipellille. Voit laittaa piparit ihan vierekkäin, taikina ei leviä uunissa. Tee puoleen ympyröistä keskelle reikä vaikka omenaporralla ja muotoile kasvoille lisäksi silmät ja suut. Paista 190 asteessa (kiertoilma 160°C) noin 7 minuuttia. Huomaa että pikkuleipien ei ole tarkoitus ruskistua. Anna jäähtyä.

Levitä kokonaisten ympyröiden päälle kullekin n. puoli tl vadelmahilloa. Asettele päälle kasvopuoli ja anna niiden vetäytyä hetken ennen tarjoilua.

OHJE JA KUVA: OLGA TEMONEN

“Tein Nenäpäivän kunniaksi pipareita, joiden perusta on lapsuuteni piparisuosikki, herrasväen piparit. Ohje on naurettavan yksinkertainen ja aineet löytyvät aikalailla aina kaapista. Monesti yksinkertainen on kaunista, mutta myös herkullista!”

