

# KANELIÄSSÄT

Ässät kuuluvat vanhaan pikkuleipäperinteeseen. Niiden suosio on pitänyt pintansa vuosikymmenet. Kaneliässien aito, jäljittelemätön maku syntyy voista. Leivo ässiä kahvipöydän tarjottavaksi. Saat niistä keittiöön ihanan kanelisen tuoksun!

200 g Valio Eila® voita

2 dl sokeria

2 kananmunaa

5 dl (325 g) vehnä jauhoja

2 tl leivinjauhetta

## KANELI-SOKERISEOS PINNALLE

2 tl kanelia

3 rkl sokeria

1. Pehmitä voi mikrossa tai huoneenlämmössä. Lisää sokeri. Vatkaa, kunnes seos vaalenee.
2. Lisää munat yksitellen, vatkaa kuohkeaksi.
3. Lisää jauho-leivinjauheseos siivilän läpi. Sekoita tasaiseksi.
4. Peitä taikina ja nosta jääkaappiin. Anna taikinan kovettua 1 - 2 tuntia.
5. Leivo taikinasta ohutta tankoa (Ø 1 cm). Käytä tarvittaessa apuna vähän jauhoja. Leikkaa tanko 8 cm:n paloiksi.
6. Sekoita sokeri ja kaneli reunallisessa astiassa, esim. vuossa. Pyöräytä tangot siinä. Siirrä pellille leivinpaperille. Käänä S-kirjaimen muotoon.
7. Kypsennä uunin keski- / yläosassa 175 asteessa n. 14 min tai kunnes kypsiä ja kauniin ruskeita.