**HILLARYN SUKLAALEIVÄT**

4 dl vehnäjauhoja

0,5 tl suolaa

1 tl soodaa

1 tl vaniljasokeria

4,5 dl kaurahiutaleita

2 kananmunaa

250 g voita tai margariinia

1,25 dl sokeria

2,5 dl fariinisokeria

1-2 levyä taloussuklaata

Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat seokseen yksitellen voimakkaasti vatkaten.

Yhdistä kuivat aineet keskenään. Rouhi suklaa karkeaksi rouheeksi. Käytä taikinaan 2 suklaalevyä, jos tahdot leivonnaisista voimakkaasti suklaan makuisia. Lisää suklaarouhe kuivien aineiden joukkoon.

Nostele taikina lusikalla kokkareiksi leivinpaperin päälle. Jätä kokkareiden välille reilusti tilaa, sillä taikina leviää uunissa. Kerrallaan pellille sopii 9 leivonnaista.

Paista pikkuleipiä uunin keskiosassa 175 asteessa noin 8 minuuttia. Säilytä pikkuleivät tiiviissä purkissa kuivassa paikassa, jotta ne säilyttävät rapeutensa.