

(10 kpl)

# PORKKANÄ teeleipäset

## Ainekset

- 3 dl kaurahiutaleita tai pikakaura+kuitu -hiutaleita
- 3 dl hiivaleipävehnä jauhoja
- 1 rkl leivinjauhetta
- 1 tl suolaa
- 1 rkl hunajaa
- ½ dl juoksevaa margariinia
- 2½ dl kaurajuomaa tai porkkanamehua
- 2-3 porkkanaa raasteena

## Valmistus

1. Raasta porkkanat hienoksi raasteeksi.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää hunajaa, margariini ja neste.
3. Sekoita taikina tasaiseksi ja jaa se leivinpaperille nokareiksi.
4. Taputa nokareet kostutetulla kädellä leipäiksi
5. Paista 250-asteisen uunin keski- tai toiseksi alimmalla tasolla 10- 15 min.

Porkkanateeleipäset ovat perinteiset teelevät uudessa kuosissa! Porkkanasta tulee pirstävä väri, kaurasta ihana pehmeys. Kokkaa helpot leipäset aamupalaksi, iltapalaksi tai välipalaksi. Tai pakkaa ne mukaan trenireppuun! Porkkanateeleipäset pitävät sinut menossa mukana.



SUOMEN KAURAYHDISTYS  
FINNISH OAT ASSOCIATION



mmm.fi  
ruokaa ja luonnonvaroja

Tämän aineiston tuottamiseen on käytetty maa- ja metsätalousministeriön tukea.

