

## Viipaleleivät speltistä

200 g voita

2,5 dl sokeria

1 kananmunankeltuainen

2 rkl siirappia

3 tl vaniljasokeria

5 dl spelttijauhoja

2 tl ruokasoodaa

Vatkaa pehmeä voi ja sokeri vaahdoksi. Sekoita taikinaan sitten keltuainen ja sen jälkeen siirappi. Sekoita loput kuiva-aineet keskenään ja yhdistä taikinaan.

Muotoile taikinasta parin sentin paksuisia pötkylöitä leivinpaperille uunipellille jättäen väleihin reilusti tilaa. Paina hiukan pintaa matalammaksi

Paista 200-asteisessa uunissa kullanuskeiksi, 12-15 min. Leikkaa pötkylät reilusti viistoon ja vedä leivinpaperi ritilälle jäähtymään. Säilytä jäähtyneet keksit tiiviissä rasiassa, jotta nekkumainen olomuoto säilyy.