

KEMIAA KEITTIÖSSÄ

Leivinjauhe ja sooda ovat keittiökaapin ihmeaineita, joiden avulla leivonnaiset turpoavat uunissa. Jos taikinaa malttaa seisottaa jääkaapissa muutaman päivän, tulee kekseistä mehevempiä ja makoisampia.

TEKSTI JA KUVAT JONNA AHONEN JA JINNA LAPPALAINEN

DR SUGAR KOKKAA KANSSAMME

Koululaisen herkullisia ruokaohjeita tekevät **Jinna** ja **Jonna**, jotka pitävät houkuttelevaa Dr. Sugar -blogia netissä. Voit käydä tutustumassa blogiin osoitteessa blogit.meillakotona.fi/drsugar/



Leivinjauhe ja ruokasooda ovat kemiallisia kohotusaineita. Leivonnaisia kuumennettaessa syntyy hiilidioksidia ja vesihöyryä, mikä nostattaa taikinan.

TAIKAA KOHOTUSAINEILLA


Ruokasoodan voi korvata helposti leivinjauheella lisäämällä sitä kaksinkertaisen annoksen mitä reseptiin tulisi ruokasoodaa. Jos haluat korvata leivinjauheen ruokasoodalla, tulee taikinassa olla mukana jotain hapanta kuten fariinisokeria, siirappia tai piimää.



Suklaakeksit kahdella tapaa

(30 keksiä)

Tarvitset:
180 g pehmeää voita (ei sulaa)
2 dl fariinisokeria
1 ½ dl hienoa sokeria
2 kananmunaa
6 dl vehnä jauhoja
1 tl ruokasoodaa TAI 2 tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
1 dl mantelilastuja tai -rouhetta
200 g suklaata, rouhittuna

1. Valmistele pelti leivinpaperilla ja laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
2. Mittaa kulhoon pehmenyt, huoneenlämpöinen voi ja sokerit. Vatkaa seosta käsivatkaimeilla tai yleiskoneessa, kunnes siitä muodostuu vaaleahko, kuohkea vahto. Kulhon sivuja kannattaa aina välillä pyöryttää nuolijalla.
3. Lisää sitten vaahdon joukkoon kananmunat yksi kerrallaan koko ajan sekoittaen.
4. Sekoita erillisessä kulhossa kuivat aineet manteleita ja suklaata lukuun ottamatta. Lisää kuivat ainekset vaahtoon kolmessa osassa. Sekoita vain siihen asti kunnes ainekset ovat huolellisesti sekaisin.
5. Käänteile viimeisenä joukkoon mantelit ja suklaarouhe.
6. Pyöritä taikinasta noin pingispallon kokoisia palloja pellille, paina vähän alaspäin. Normaalille uunipellille mahtuu noin 9 keksiä kerrallaan paistumaan. Paista 175 asteessa uunin keskitasolla noin 15 minuuttia tai kunnes kekset ovat heleän kullanruskeita.
7. Anna valmiiden kekseiden jäähtyä pellillä muutama minuutti, siirrä sitten riitälle tai lautaselle. 

KOKEILE, JOS MALTAT!

Voit antaa taikinan tekeytyä jääkaapissa kelmulla peitettyssä kulhossa yhdestä kolmeen päivään. Tällöin kekseiden koostumus mehevoituu ja maku paranee. Muotoile jääkaappikylmästä taikinasta pallot pellille lusikalla auttaen. Taikinan voi myös pakastaa valmiina palloina.