

## Rahkaleivonnaiset

### Taikina

200 voita tai margariinia

2 dl turkkilaista jogurttia

½ tl soodaa

½ -1 tl vaniljasokeria

n.6 dl vehnä jauhoja

-pehennä rasvaa hetki esim. mikrossa ja lisää siihen muut aineet

-sekoita hyvin ja vaivaa niin että taikina irtoaa käsistä

-pyöritä taikinasta pieniä palloja (noin 40) ja laita ne jääkaappiin **kolmeksi tunniksi**

### Täyte

500g rahkaa

3 dl sokeria

½ tl soodaa

½-1 tl vaniljasokeria

4 dl vehnä jauhoja

-sekoita kulhossa kaikki aineet ja laita täyte jääkaappiin **kolmeksi tunniksi**

-kauli palloset litteiksi ja soikean muotoiseksi

-laita ruokalusikallinen täytettä keskelle ja nipistele reunat kiinni ylhäältä

-rullaa leivonnaista varovasti ja muotoile "banaaniksi"

-laita pellille, ei liian tiiviisti, ja paista 175 astetta 30-35 minuuttia

(-laita täytetyt "banaanit" jääkaappiin odottamaan paistumista)

-koristele valmiit leivonnaiset tomusokerilla

