

200g voita  
2,5 dl sokeria  
1 keltuainen  
2 rkl siirappia  
5 dl vehnäjauhoja  
2 tl soodaa  
3 tl vaniljasokeria

1. Vaahdota voi ja sokeri.
  2. Lisää keltuainen hyvin vatkatun.
  3. Lisää siirappi.
  4. Sekoita kuivat aineet ja lisää joukkoon. Ensin täräytän jauhot sekaan sähkövatkaimen avulla ja sitten vaivaan käsin taikinaa.
  5. Muotoile pötkylöitä, jotka ovat pellin mittaisia, yhdelle pellille 4 kpl. Leviävät uunissa, joten jätä väliä.
- Paista 200 asteisessa uunissa, kunnes ovat kauniin ruskeita noin 10 min.
- Leikkaa pötkylät viipaleiksi heti paistamisen jälkeen, kovettuvat jäähtyessään.