



Jouluinen pariisinleivos

Tämä herkullisen mehevä leivos hurmaa jouluisilla mausteillaan ja on helppo valmistaa.

LEIVOSPOHJA

144813	Fantasiamix	1 000 g	Sekoita kaikki aineet lapavatkaimella keskinopeudella 3-4 minuuttia. Levitä reunavuokaan ja paista noin 175 °C 35-45 min.
970081	Leipurin rypsiöljy	500 g	
	Vesi	400 g	
112099	Laktoositon Yoggi	100 g	
170060	Mantelijauho	50 g	
920741	Appelsiininkuorirouhe	50 g	
	Piparkakkumauste	50 g	
	(kaneli, inkivääri, neilikka, kardemumma)		
	Paino yht.	2 150 g	

KUORRUTE

920522	Schokobella White	Kuorruta jäähtynyt leivospohja Schokobella White -kuorutteella ja levitä päälle reilusti valkoisia suklaalastuja ennen kuin Schokobella ehtii kuivua. Viimeistele koristeputterilla. Leikkaa paloiksi.
621016	Minisuklaalastu valkoinen	
226555	Koristejauhe	