



KAKSOSTEN PÄIVÄNÄ 2.2. SYÖDÄÄN KAKSOSKEKSEJÄ

KAKSOSTENPÄIVÄN LEIVONNAINEN

Leivontasivusto Kinuskikissan pitäjä **Sini Visa** on itsekin kaksostyttöjen äiti. Valtakunnallista Kaksosten päivää (2.2.) varten hän ideoi leivonnaisen, joka korostaa niin kaksosten yhteyttä kuin erilaisuuttakin. Ihanan pehmeät suklaakeksit paistetaan niin, että ne sulautuvat yhteen, joka kuvaa kaksosten yhteyttä. Toisaalta osat ovat eri makuiset, joka korostaa kaksosten erilaisuutta. Taikinan voi jakaa kolmeen osaan ja käyttää tumman ja valkoisen suklaan lisäksi esimerkiksi maitosuklaata tai erivärisiä suklaarakeita, jolloin leivonnainen sopii myös kolmosten päivän (3.3) viettoon.

Ihanan pehmeät kaksoskeksit

250 g margariinia tai voita
5 ½ dl vehnä jauhoja
1 rkl kaakaojauhetta
3 tl leivinjauhetta
1 tl suolaa
1 ½ dl sokeria
1 ½ dl fariinisokeria
2 tl vaniljasokeria
2 munaa
100 g tummaa suklaata rouheena
100 g valkoista suklaata rouheena
1 dl kookoshiutaleita (korvata voi kaurahiutaleilla, mantelirouheella/lastuilla tai muilla pähkinöillä)

Sulata margariini tai voi kattilassa. Yhdistä keskenään vehnä jauhot, leivinjauhe ja suola. Sekoita sokerit hieman jäähtyneeseen margariinisulaan. Lisää joukkoon munat vispilällä sekoittaen. Lisää jauhoseos ja jaa taikina kahteen kulhoon. Lisää toiseen kaakaojauhe ja tumma suklaarouhe sekä ½ dl kookoshiutaleita. Lisää toiseen valkoinen suklaa ja ½ dl kookoshiutaleita. Sekoita taikinat tasaiseksi. Nostelee lusikalla tai sormilla pyöritellen n. 2-3 cm halkaisijaltaan olevia palleroita pellille, tumma ja vaalea taikinapallo n. 1-2 cm päähän toisistaan. Taikina leviää, joten kaksoskeksien väliin kannattaa jättää tilaa. Paista 175 asteessa n. 10 min. Älä paista keksejä liian kauan, jotta ne jäävät pehmeiksi. Keksit kovenevat hieman jäähtyessään. Jäähtymisvaiheessa keksit ovat hauraita ja irtoavat helposti toisistaan, liikuta niitä varovaisesti!



Sulata margariini tai voi kattilassa. Yhdistä keskenään vehnä jauhot, leivinjauhe ja suola. Sekoita sokerit hieman jäähtyneeseen margariinisulaan. Lisää joukkoon munat vispilällä sekoittaen. Lisää jauhoseos ja jaa taikina kahteen kulhoon. Lisää toiseen kaakaojauhe ja tumma suklaarouhe sekä ½ dl kookoshiutaleita. Lisää toiseen valkoinen suklaa ja ½ dl kookoshiutaleita. Sekoita taikinat tasaiseksi. Nostelee lusikalla tai sormilla pyöritellen n. 2-3 cm halkaisijaltaan olevia palleroita pellille, tumma ja vaalea taikinapallo n. 1-2 cm päähän toisistaan. Taikina leviää, joten kaksoskeksien väliin kannattaa jättää tilaa. Paista 175 asteessa n. 10 min. Älä paista keksejä liian kauan, jotta ne jäävät pehmeiksi. Keksit kovenevat hieman jäähtyessään. Jäähtymisvaiheessa keksit ovat hauraita ja irtoavat helposti toisistaan, liikuta niitä varovaisesti!

Resepti löytyy myös osoitteesta <http://www.kinuskikissa.fi/ihanat-browniesit>, josta löytyy vinkkejä munattomaan ja gluteenittomaan versioon kommenttikentästä.

Keksit maistuvat sellaisinaan tai täytettynä jäätelöllä, tuorejuustotäytteellä, kreemillä tai ne voi kuorruttaa sokerikuorrutteella tai suklaalla. Vain mielikuviutus on rajana!

Vinkkejä kuorruttamiseen ja täyttämiseen löytyy Kinuskikissan sivuilta www.kinuskikissa.fi