

# Toffifee sausainiai

Trapūs sausainiai su Toffifee saldainiais

apie 24 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 20 Min.



## Sudėtis:

### Jums reikės:

- 250 g Toffifee® saldainių
- 250 g kvietinių miltų
- 1 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių (nubraukto)
- 150 g cukraus
- 1 pak. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 150 g sviesto arba margarino (minkšto)
- 1 vnt. kiaušinių

Į dubenį sudėkite miltus, kepimo miltelius, cukrų, vanilinį cukrų, sviestą, kiaušinį ir viską gerai išmaišykite. Toffifee® saldainius supjaustykite į mažus gabalėlius. Į tešlą įpilkite pusę Toffifee® susmulkintų saldainių ir išmaišykite iki vientisos masės. Uždenkite kepimo skardą kepimo popieriumi. Tešlą padalykite į maždaug 24 lygias porcijas į rutuliukus. Paskirstykite likusius Toffifee® lengvai juos įspauskite į sausainius. Kepti įkaitintoje orkaitėje apie maždaug 180 °C temperatūroje ant vidurinių grotelių. Kepimo laikas: apie 15 minučių. Iškepus sausainiams leiskite jiems atvėsti. Skanaus!