

# Pikkupitkojen leivontaohje pitkosta



Sulata pakkasesta otettua pitkoa 30 minuuttia huoneenlämmössä hyvin peitettynä.



Leikkaa pitko veitsellä puoliksi poikittaissuunnassa.



Kohota pikkupitkoja joko nostatuskaapissa noin 20 minuuttia, huoneenlämmössä 2 tuntia tai yön yli kylmiössä. Jos kohotat pitkot huoneenlämmössä tai kylmiössä, peittele ne hyvin kuivumisen estämiseksi.

# Pikkupitkojen leivontaohje pitkosta

Ripottele tarvittaessa lisää raesokeria pikkupitkojen päälle. Paista pikkupitkoja 175-180 asteisessa uunissa 15-20 minuuttia.



Anna pikkupitkojen jäähtyä 20 minuuttia ja koristele ne myyntikuntoon esimerkiksi tomusokerilla tai kuorrutteella.



# Pikkutäytepitkojen leivontaohje pitkosta

Pikkupitkoista voi tehdä myös täytepitkoja:

- Paina kämmenensyrjällä vako nostatetun pikkupitkon keskelle.
- Pursota täyte keskelle raidaksi ja tarvittaessa ripottele raesokeria päälle.
- Paista pikkupitkoja 175-180 asteisessa uunissa 15-20 minuuttia.
- Jäähdytä ja koristele halutessasi tomusokerilla tai valkosuklaaraidoin.



Käytä vain paistonkestäviä täytteitä.