

Murotaikina:

1 dl sokeria
4½–5 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
200 g margariinia tai voita
1 muna

Ohje:

1. Mittaa kaikki kuivat aineet kulhoon.
2. Nypi kuivat aineet ja rasva tasaiseksi seokseksi.
3. Lisää muna ja sekoita tasaiseksi. Tee taikinasta pallo ja sujauta kelmuun. **Laita jääkaappiin vetäytymään tunniksi. (Taikinaa on helpompi käsitellä, kun se on kylmää).**
4. Kauli taikina levyksi. Puput syntyvät, kun otat Ukko- piparkakkumuotilla paloja. Käännä Ukko-piparkakkumuotin pala "väärinpäin", jalat ylös, jolloin niistä tulee pupun korvat ja pää toimii pupun häntänä.
5. Laita suklaamuna (maitosuklaarae) pupun keskelle ja asettele pupun tassut haliasentoon suklaamunan ympärille. Silmät ja nenän saat painamalla hammastikulla kevyesti kolot.
6. Paista 175-asteisessa uunissa keskellä tai ylhäällä. Ohuet pikkuleivät kypsyvät nopeimmin, jopa 5–7 minuutissa. Paksummat voivat vaatia 15–20 minuuttia.

