



Juustosämpylät

Aineet: n. 20 kpl
0,5 l maitoa
80 g hiivaa
90 g margariinia
1 tl suolaa
2 rkl sokeria
600- 700 g sämpyläjauhoja
Täytteeksi:
Sulatejuustoa tai raastettua Emmentaljuustoa
Voiteluun:
1 kananmuna
Koristeluun:
Hedelmämysliä

Valmistus: Liuota hiiva, suola ja sokeri kädenlämpöiseen maitoon. Vaivaa jauhot vähitellen taikinaan. Lisää sulatettu margariini. Kohota taikinaa lämpimässä noin 1 tunti. Pehmitä sulatejuusto mikrossa / vesihauteessa tai raasta Emmentaljuusto. Kauli taikina pyöreäksi kiekoksi ja sivele sulatejuustolla tai ripottele päälle juustoraaste. Leikkaa taikinasta kolmion muotoisia paloja. Rullaa croisantin malliseksi sämpylöiksi. Kohota sämpylät leivinpaperin päällä. Voitele kananmunalla ja ripottele päälle hedelmämysliä. Paista 200 asteessa noin 15-20 minuuttia.