



Sekoitettu voitaikina

Aineet: 250 g voita tai margariinia
3 dl vehnä jauhoja
1 ½ dl kylmää vettä

Valmistus: Mittaa kulhoon rasva ja jauhot. Nypi ne ryynimäiseksi. Lisää kylmä vesi nopeasti sekoittaen. Nosta taikina kylmään. Kaaviloi se n. ½ cm:n paksuiseksi levyksi. Taita kolminkerroin ja kaaviloi uudelleen. Taita ja kaaviloi näin pari kolme kertaa välillä jäähdyttäen.

www.superkokki.com