



Yllätysvohvelit

Aineet: 1 dl puolikarkeita vehnä jauhoja
0,5 dl seesaminsiemeniä
riipaus suolaa
1 rkl sokeria
2 dl kahvikermää
0,5-1 dl vettä
1 kananmuna
0,5 dl juoksevaa margariinia tai voisulaa
Tarjoiluun:
jätelöä ja vadelmia

Valmistus: Mittaa kuivat aineet sekoituskulhoon. Lisää kerma ja vesi hyvin sekoittaen. Anna turvota 5-10 minuuttia.

Sekoita kananmuna ja rasva taikinaan.

Annostele vajaa desilitra taikinaa vohvelipannuun.

Paista hitaasti kauniin ruskeiksi. Tarjoa pehmeän jätelön ja vadelmien kanssa.

www.superkokki.com