



Laskiaispulla 1

Aineet: 2,5 dl Maitoa
25 g Hiivaa
1 dl Sokeria
1 rkl Kardemummaa
7 dl Vehnäjauhoa
50-75 g Voita
voiteluun Munaa

Valmistus: Valmista taikina tavalliseen tapaan. Leivo kohotettu taikina suurehkoiksi pulliksi ja anna niiden kohota hyvin. Voitele pullat kananmunalla. Jos haluat pullista voimakkaamman värisiä, voitele pelkällä keltuaisella. Ripottele pinnalle raesokeria. Jos ripottelet valmiiden pullien pinnalle tomusokeria, raesokeria ei tarvitse välttämättä käyttää. Paista pullia 225 asteessa 12-15 minuuttia. Annoksesta tulee noin 10 reilun kokoista pullaa. Leikkaa jäähtyneiden pullien yläosat kanneksi ja täytä pullat haluamallasi täytteellä. Nosta pullan yläosa, hattu, päälle ja siivilöi tomusokeria pinnalle. Tarjoa joko sellaisenaan tai syvältä lautaselta kuuman maidon kanssa. Ehdotuksia laskiaispullien täytteiksi: 1. Koverra teelusikalla pullan alaosaan syvennys. Sekoita kulhossa 100 g jauhettua mantelia, pullan sisustaa, noin 1 1/2 dl tomusokeria ja noin 1 dl maitoa tai kermaa tasaiseksi massaksi. Jaa massa pulliin syntyneisiin syvennyksiin ja lisää päälle nokare kermavaahtoa. Mantelit ja tomusokerin voit korvata tietysti vastaavalla määrällä valmista mantelimassaa. 2. Vatkaa 2 dl kermaa vaahdoksi. Sekoita joukkoon iso omena raastettuna ja noin 1 dl jauhettua mantelia. 3. Vadelmahilloa, kermavaahtoa ja pakastemarjoja.