Mannalättyset omenatäytteellä

Aineet:

Letut:
1 ½ dl manna- tai kaurapuuroa
3 kananmunaa tai 1 1/2 dl kananmunavalmistetta
3 dl maitoa
1 dl omenamehua
2-2 ½ dl vehnäjauhoja
1 rkl sokeria
ripaus suolaa
½ dl sulatettua voita tai margariinia
1 tl kanelia
½ tl leivinjauhetta
paistamiseen öljyä, margariinia tai voita
Täyte:
4-5 kpl (n. 500 g) hapahkoja omenoita
2 dl kermaviiliä
3-4 rkl fariinisokeria
kanelia

Valmistus:

Letut:

Sekoita ainekset taikinaksi ja anna turvota tunnin verran. Paista lättyset pannulla rapeiksi ja kauniin ruskeiksi. Tarjoa omenatäytteen tai sokerin ja kanelin kera.

Täyte:

Kuori ja raasta omenat. Jos omenat ovat kovin mehukkaita, valuta raasteesta mehua pois.

Sekoita omenaraaste kermaviilin joukkoon. Mausta fariinisokerilla ja kanelilla. Nostele täytettä kylmille letuille, kääri rullalle ja tarjoile.