



Papaya-ananasjätelöä ananasletun kanssa

Aineet: Lettutaikinaan:
3 dl maitoa
50 g sulaa jäätelöä, papaya-ananas tai muu maku
2 dl vehnä jauhoja
1 kananmuna
1 rkl sokeria
suolaa
4 pientä palloa jäätelöä erikseen tarjolle
2 viipaletta ananasta
1rkl voita
1 tl sokeria
tomusokeria
100 g pakastevadelmia
1 rkl sokeria
tomusokeria

Valmistus: Valmista lettutaikina sekoittamalla kaikki aineet keskenään.

Sirota halkaistun ananasrenkaan kummallekin puolelle tomusokeria ja kuivaa rengas uunissa 90 asteessa.

Paista ananaskiekon toinen puolikas voissa ja sokerissa, lisää pannulle lettutaikinaa ja paista ananaslettu molemmin puolin. Nosta lettu lautaselle.

Tee jäätelöstä pallo lisukkeeksi ja tarjoile se kuivatun ananaskiekon kanssa.

Kuumenna vadelmat ja sokeri, paseeraa siivilän läpi. Laita koristeeksi kokonaisia vadelmia ja tomusokeria.