



Appelsiiniohukaiset

Aineet: 4 kpl kananmunaa
5 dl maitoa
5 dl appelsiinimehua
5 dl vehnä jauhoja
2 tl suolaa
¼ dl sokeria
Kanelikermavaahto:
2 dl kuohukermaa
1 tl kanelia
4 tl sokeria

Valmistus: Vatkaa munat maito ja mehu sekaisin kierrevatkaimella.

Lisää vehnä jauhot ja sekoita tasaiseksi.

Mausta taikina suolalla ja sokerilla.

Anna taikinan turvota noin 30 minuuttia.

Paista letut paistinpannulla ja käytä paistamiseen uvoita tai öljyä. Tarjoa kanelikermavaahdon kanssa.

Kanelikermavaahto:

Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi ja mausta vaahto kanelilla ja sokerilla.