

NALLEN TASSUT

200 g voita
1 dl fariinisokeria
1/2 dl sokeria
1 dl kaurahiutaleita
3 1/2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl vanilliinisokeria
1 dl rouhittua taloussuklaata

Tee näin:

Vaahdota pehmeä voi ja sokerit.

Lisää kaurahiutaleet ja vehnä jauhot, joihin sekoitettu leivinjauhe, vanilliinisokeri sekä suklaarouhe.

Ota taikinasta teelusikalla kakkuja.

Paista 200 asteessa n. 10 min.



NALLEN LEIPÄSET

4 dl vettä
3 dl neljän viljan -hiutaleita
1 ps kuivahiivaa
2 rkl sokeria
1 tl suolaa
1/2 dl öljyä
5 dl vehnä jauhoja

Tee näin:

Lisää reilusti kädenlämpöiseen veteen hiutaleet, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Lisää muut aineet, sekoita tasaiseksi.

Tee taikinasta 12 kekoa pellille leivinpaperin päälle. Ripottele keoille jauhoja ja painele kädellä leipäsiksi (halkaisija n. 10 cm). Kohota liinan alla n. 1/2 tuntia. Voitele vedellä ja ripottele pinnalle hiutaleita.

Paista 250 asteessa 8-10 min.



NALLEN VADELAMAMUFFINIT

100 g leivontamargariinia
2 kananmunaa
11/2 dl sokeria
2 dl vehnä jauhoja
1/2 dl kaurahiutaleita
1 tl leivinjauhetta
100 g vadelmia

Tee näin:

Sulata rasva. Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita keskenään vehnä jauhot, kaurahiutaleet ja leivinjauhe. Lisää seos munasokerivaahaan. Lisää myös rasva. Sekoita taikina juuri ja juuri sekaisin.

Levitä paperivuoat pellille. Pane jokaisen vuoan pohjalle pari vadelmaa ja päälle ruokalusikallinen taikinaa. Pistele loput vadelmat taikinan päälle.

Paista muffinssit 225 asteessa keskitasolla noin 10 minuuttia.



NALLEN PUOLUKKAPUURO

7 dl vettä
2 dl puolukoita
3 dl ruishiutaleita
1/2 dl sokeria
1/4 tl suolaa

Tee näin:

Lisää puolukat veden joukkoon ja kiehauta. Sekoita joukkoon hiutaleet sekä sokeri ja suola. Keitä 3 minuuttia välillä sekoittaen ja hauduta kannen alla noin 2 minuuttia. Tarjoa lämpimänä.

