

# HIPPO

## Leivotaan Laskiaispullia



### LASKIAISPULLAT

(NOIN 10 REILUA PULLAA)

2,5 dl maitoa  
25 g hiivaa  
0,5 tl suolaa  
1 dl sokeria  
1 rkl kardemummaa  
noin 7 dl vehnäjauhoja  
75 g voita

VOITELUUN munaa  
KORISTELUUN tomusokeria

### TÄYTTEEKSI

2 dl kuohukermaa  
2 rkl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
Vadelmahilloa tai  
mantelimassaa

Ota kaikki aineet huoneenlämpöön.

- 1 Lämmitä maito kädenlämpöiseksi.
- 2 Murenna hiiva taikinakulhoon. Kaada maito päälle ja anna hiivan liueta.
- 3 Lisää sokeri, suola ja kardemumma.
- 4 Vispaa sekaan sen verran jauhoja, että saat sakean vellimäisen seoksen. Vatkaa seos kiiltäväksi.

5 Alusta loput jauhot taikinaan käsin. Vaivaa taikinaa, kunnes se on sileää ja kimmoisaa.

6 Lisää taikinaan pehmenyt rasva ja alusta taikinaa, kunnes se irtoaa käsistä ja kulhon reunoista.

7 Peitä taikinakulho liinalla ja nosta se lämpimään ja vedottomaan paikkaan. Anna taikinan nousta noin kaksinkertaiseksi.

8 Leivo kohotettu taikina suurehkoiksi pulliksi. Anna niiden kohota hyvin.

9 Voitele pullat kananmunalla.

10 Paista pullia 225 asteessa 12–15 minuuttia. Annoksesta tulee noin 10 reilun kokoista pullaa.

11 Vatkaa kerma ja sokerit vaahdoksi.

12 Leikkaa jäähtyneiden pullien yläosat kanneksi. Täytä pullat hillolla tai mantelimassalla ja kermavaahdolla. Nosta pullan yläosat täytteen päälle. Siivilöi lopuksi pinnalle tomusokeria.

**...ja sitten maistamaan.**