Reseptiarkisto (pienet)

Sisällys

- Piparit ja niiden koristelu
- Joulutortut
- Hedelmäsalaatti
- Karkkikorut
- Pikajätski
- Suklaakeksit
- Vohvelit

Päivitetty 5.1.2023 verkkosivujen uudistuksen yhteydessä.

Ylivieska

Piparit ja niiden koristelu

Kaulitaan valmis piparitaikina ja tehdään niistä muoteilla erilaisia pipareita.

Paistetaan piparit uunissa ja lopuksi koristellaan ne erilaisilla sokerikuorrutteilla.

Joulutortut

Valmis levytaikina leikataan tortuille sopiviksi neliöiksi. Neliöiden kulmiin tehdään viillot, keskelle täyte ja jokatoinen viilletty sakara kiinni tortuksi.

Paistetaan uunissa ja koristellaan tomusokerilla.

Hedelmäsalaatti

- 1 prk päärynää
- 1 prk ananasta
- 1 prk persikkaa
- 2 omenaa
- 2 kiiviä
- 1/2 rasiaa viinirypäleitä
- 2 appelsiinia

Huuhdellaan ja pilkotaan hedelmät, sekä kuoritaan tarvittaessa. Laitetaan hedelmät kulhoon ja sekoitetaan.

Karkkikorut

- Mansikka- ja lakritsinauhoja
- Erilaisia karkkeja, jotka voi pujottaa nauhaan (reikä)

Karkit pujotetaan lakritsi/mansikkanauhaan, joka toimii kaulanauhana. Nauhan päät sidotaan ja karkkikoru on valmis!

Pikajätski

8 annosta

- 4 pkt kotimaisia pakastevadelmia
- 2 dl Dansukker Tomusokeria
- 6 dl kuohukermaa
- suklaa ja kinuskikastiketta

Sekoita kaikki ainekset yleiskoneessa. Käytä konetta, kunnes ainekset ovat sekoittuneet ja jäätelö on valmista. Syödään heti tai pannaan pakastimeen.

Suklaakeksit

n. 30 kpl

- 300 g margariinia
- 4 dl sokeria
- 2 tl vanilliinisokeria
- 6 dl vehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 kananmunaa
- 200 g suklaata

Vaahdota rasva ja sokeri. Sekoita jauhot ja leivinjauhe ja lisää rasva-sokeriseokseen.

Lisää kananmuna. Rouhi suklaa ja lisää taikinaan. Nostele lusikalla taikinasta pieniä kekoja pellille. Keksit leviävät paistettaessa, joten jätä tarpeeksi väliä. Paista 175 asteessa n. 15 min.

Vohvelit

8-10 kpl paksuudesta riippuen

3	munaa
4 dl	maitoa
1 dl	kivennäisvettä
4 dl	vehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
½ tl	suolaa
1 tl	vaniljasokeria
2 rkl	sokeria
50–100 g	voisulaa tai kermaa

Vatkaa munien rakenne rikki, lisää maito ja kivennäisvesi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne vispaten liemeen. Lisää voisula tai kerma. Anna taikinan turvota vähintään puoli tuntia. Paista vohvelipannulla vohveleiksi. Tarjoile kuumina esim. mansikoiden tai mansikkahillon ja kermavaahdon kera.