

HARMONIKKAKERHON VOISILMÄPULLAT 25 KPL



100 g laktoositonta leivinmargariinia
1 dl öljyä
5 dl vettä
50 g tuorehiivaa tai 2 kuivahiivaa
2 dl sokeria
1 rkl vaniljasokeria
1 rkl kardemummaa (1 putki)
1 tl suolaa
(1 muna)
900 g (noin 15 dl) vehnä jauhoja

Täyte:

100 g laktoositonta voita
0,5 dl sokeria
0,5 dl vehnä jauhoja

Päälle:

1 muna
raesokeria

1 pulla painaa noin 60 g

Pullataikina nostatetaan noin tunnin ajan ja sen jälkeen siitä pyöritellään 25 pikkupullaa, jotka nostatetaan vähintään ½ tuntia.

Voitele pullat ensin kananmunalla. Sen jälkeen paina sormella keskelle kunnon reikä, että mahtuu paljon täytettä. Annoksesta tulee noin 1 tl täytettä per pulla. Sitten vielä raesokeria päälle ja uuniin 225 asteeseen noin 10 minuutiksi.