



Egyptiläiset rinkilät

Aineet: 500 g valmista voitaikinaa
500 g tavallista
pullataikinaa
Voiteluun:
munaa
Koristeluun:
raesokeria

Valmistus: Kaaviloi kohotettu pullataikina ja sulatettu voitaikina samankokoisiksi,
noin 1 cm paksuiksi, suorakaiteen muotoisiksi levyiksi. Nosta levyt päällekkäin ja leikkaa niistä
taikinapyörällä kapeita suikaleita, jotka kierrät ja sidot yhteen rinkilöiksi. Kohota rinkilät uudelleen ja voitele
pullataikinakohdat. Ripottele pintaan sokeria ja kypsennä 250 asteessa noin 10 minuuttia.

www.superkokki.com