



Viljainen vispipuuro

Aineet: 5 dl puolukoita
1 l vettä
1 dl sokeria
2 dl mannasuurimoita
vaniljasokeria

Valmistus: Laita puolukat ja vesi kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä n. 15 min. Siivilöi.

Kuumenna puolukkamehu ja sokeri kiehuvaaksi. Vispaa mannasuurimot joukkoon ja anna kypsyä n.15 min.

Jäähdytä. Mausta vaniljasokerilla. Vatkaa

kuohkeaksi. Tarjoa kylmän maidon kanssa