



Puolukkavaahto

Aineet: 2 dl vettä
1 dl tavallisia ruisjauhoja
2 1/2 dl puolukkasurvosta
sokeria

Valmistus: Vatkaa jauhot kiehuvaan veteen puuromaiseksi. Lisää heti puolukkasurvos ja sokeria. Sekoita ja nosta kattila levyltä. Siirrä puuroseos kattilasta kulhoon ja vatkaa sähkövatkaimella tai yleiskoneella kunnes puuro jäähtyy ja kuohkeutuu kevyeksi vaahdoksi. Tarjoa vaahto kylmänä

www.superkokki.com