



Laskiaispulla 3

Aineet: Pullataikina:
2 1/2 dl maitoa
25 g hiivaa tai ps (11 g) kuivahiivaa
1 kananmuna
1/2 tl suolaa
1 dl sokeria
1 tl kardemummaa
noin 7 dl vehnäjauhoja
100 g voita tai margariinia
Voiteluun:
1 kananmuna
Pinnalle:
raesokeria
Mantelitäyte:
100 g kuorittuja manteleita
1dl sokeria
pullien sisustaa
1 dl kermaa tai maitoa
Lisäksi:
1-2 dl kuohukermaa vaahdoksi vatkattuna

Valmistus: Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liuota siihen hiiva. Jos käytät kuivahiivaa, sekoita se jauhojen joukkoon. Lisää kananmuna, sokeri, suola ja kardemumma. Lisää jauhot vähitellen ja alustamisen loppuvaiheessa myös pehmeää tai sulatettua, jäädytettyä rasvaa. Alusta taikina tasaiseksi, käsistä irtoavaksi. Peitä taikina liinalla ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa. Vaivaa taikina leivinpöydällä ja leivo pitkäksi tangoksi, jonka leikkaat 12 osaan. Pyörittele ne pikkupulliksi. Peitä pullat ja kohota niitä pellillä leivinpaperin päällä. Voitele kohonneet pullat kananmunalla, ripottele päälle raesokeria ja paista ne 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Halkaise jäähtyneet pullat ja koverra alaosaan syvennys teelusikalla. Hienonna kuoritut mantelit monitoimikoneessa. Sekoita joukkoon sokeri, pullien sisustaa ja maitoa tai kermaa. Jaa seos pulliin tehtyihin syvennyksiin ja lisää päälle lusikallinen kermavaahtoa. Täytteeksi sopii myös valmis mantelimassa tai hillo. Nosta pullan yläosa kanneksi täytteen päälle. Tarjoa laskiaispullat sellaisenaan kahvin tai kaakaon kanssa tai syvältä lautaselta kuuman maidon kanssa.