



Herkulliset munkit

Aineet: n. 20 kpl.
2 1/2 dl maitoa
25 g hiivaa
1 muna
1 dl sokeria
1 tl suolaa
1 tl hienonnettua kardemummaa
7 - 8 dl vehnä jauhoja
75 g margariinia
pinnalle sokeria

Valmistus: Valmista löysähkö pullataikina ja anna sen kohota kaksinkertaiseksi. Vaivaa taikinasta leivinpöydällä ilmakuplat pois, leivo pyöreiksi pulliksi ja anna kohota n. 20 min. Kuumenna rasva paksupohjaisessa kattilassa tai padassa. Jos haluat munkkirinkilöitä, niin työnnä etusormi kohonneen pullan keskelle ja pyöritä, jotta saat munkkiin reiän. Keitä munkit kypsäksi kuumassa rasvassa muutama kerrallaan, n. 5-6 min. / erä. Nosta kypsät munkit reikäkauhalla valumaan talouspaperin päälle ja kierittele lämpimät munkit sokerissa. Voit koristella munkit myös sokerivesikuorrutuksella ja mantelilastuilla.