



Joulupullat

Aineet: 2,5 dl Vettä
25 g Hiivaa
0,5 tl Suolaa
1 dl Sokeria
1,5 tl Kardemummaa
100 g Laktoositonta margariinia
7 dl Proteiinitonta leipäjauhoseosta
Rusinoita
Munaa

Valmistus: 1. Liota hiiva haaleaan veteen.
2. Lisää suola, sokeri, kardemumma, pehmeä margariini sekä proteiiniton leipäjauhoseos Vaivaa taikina tasaiseksi ja anna sen kohota 1/2 tuntia.
3. Leivo taikinasta öljytyin käsin pikkusormen paksuisia säikeitä. Muotoile säikeistä joulupullia. Jos säikeitten tekeminen käsissä on hankalaa, käytä apuna kevyesti öljyttyä leikkuulautaa.
4. Koristele pullat rusinoilla ja kohota ne.
5. Voitele pullat munalla tai sulatetulla margariinilla ja paista 225 asteisessa uunissa n. 10 minuuttia. Kun käytät joulupullan voitelussa sulatettua margariinia, ne sopivat myös ruokavalioon, jossa kananmuna on kielletty.