



Kaurarieska

Aineet: 3 dl Kaurahiutaleita
1 dl Kauraleseitä
0,5 tl Leivinjauhetta
0,5 tl Suolaa
2 dl Piimää
1 prk Kermaviiliä
0,5 dl Öljyä

Valmistus: Sekoita kuivat aineet keskenään.. Lisää piimä, kermaviili ja öljy. Kauraleseiden sijasta voit käyttää myös rukiin- ja vehnänleseitä. Anna taikinan turvota noin 15 minuuttia. Levitä taikina pyöreään, voideltuun piirasvuokaan, jonka halkaisija on noin 25 senttiä. Paista rieskaa 225-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia.

www.superkokki.com