



Leenan pikaiset piimämunkit

Aineet: 2 kpl Munaa
2 dl Sokeria
2 dl Piimää
5 dl Vehnäjauhoa
1,5 tl Soodaa

Valmistus: Riko munien rakenne rikki. Lisää joukkoon muut aineet. Sekoita taikina nopeasti tasaiseksi. Nosta ruokalusikalla nokareita kuumaan öljyyn (180 asteiseen). Anna kypsyä kauniin ruskeiksi. Munkeista tulee muodoltaan epätasaisia. Nosta munkit reikäkauhalla lautaselle talouspaperin päälle. Sokeroi ne lämpiminä. Pikamunkit maistuvat parhaimmilta haalean lämpiminä.

www.superkokki.com