



Kampanisut

Aineet:

1. Ohje
½ kg voita
10 kkp vehnäjäuhoja
4 tl leivinjauhoja
2 tl soodaa
2 rkl perunajauhoja
4 dl piimää
2. Ohje
½ kg margariinia
9-11 kkp vehnäjäuhoja
2 tl leivinjauhoja
1 tl soodaa
2 dl sokeria
2 tl suolaa
5 dl vettä
3. Ohje
500 g margariinia
3 - 4 dl piimää
9 kkp vehnäjäuhoja
1 tl soodaa
1 tl leivinjauhoja

Valmistus:

1. Ohje

Jauhot sekoitetaan keskenään ja nypitään sitten voin joukkoon. Viimeiseksi lisätään piimä nopeasti.

Leivotaan nisuiksi ja paistetaan nopeasti kuumassa uunissa.

2. Ohje

Yhdistä jauhot, kohotusaineet, suola ja sokeri. Nypi ne rasvan kanssa tasaiseksi seokseksi. Lisää kylmä vesi nopeasti. Kaaviloi tai taputtele pöydällä paksuhko levy ja leikkaa se kampanisuiksi. Paista kuumassa uunissa.

3. Ohje

Jauhoseos nypitään rasvan joukkoon. Piimä sekoitetaan. Taikina muotoillaan n. 5 cm leveäksi ja 1 cm paksuksi nauhaksi. Siitä leikataan n. 4 cm leveitä paloja, joihin leikataan viisi sakaraa. Paistetaan kuumassa uunissa ja tarjotaan kahvin kanssa.