



Vesirinkelit

Aineet: n. 30 kpl
5 dl vettä
50 g hiivaa
(2 rkl sokeria)
3 tl suolaa
½ dl voisulaa tai ruokaöljyä
n. 14 dl vehnä jauhoja
keittämiseen:
1½ l vettä
3 tl suolaa

Valmistus: Liuota tuore hiiva veteen. Sekoita sekaan rasva ja jauhot, anna kohota.

Vaivaa tasaiseksi. Tee noin 30 "munkkirinkilää". Keitä vedessä, ota pois kun rinkilät nousevat pinnalle.

Anna kohota pellillä 15-20 min. Paista 225 asteessa noin 15 min.

www.superkokki.com