



Tuulihatut

Aineet: 3 dl vettä
1,25 dl öljyä
3 dl tummia vehnäjauhoja
4 kananmunaa
0,5 tl suolaa

Valmistus: Kuumenna vesi ja öljy kiehuvaaksi. Lisää kaikki jauhot kerralla ja vatkaa kunnes seos irtoaa kulhon reunoilta.

Anna jäähtyä.

Vatkaa munat joukkoon yksitellen ja huolellisesti sekoittaen. Nostele taikinasta nokareita uunipellille. Paista 25 minuuttia 200 asteessa. Älä avaa uunin luukkua kesken paiston, etteivät tuulihatut lässähdä.

Tuulihatut voi täyttää makealla tai suolaisella täytteellä.

www.superkokki.com