



Meksikolainen sipulipatonki

Aineet: 5dl vettä
1 pss Meksikon sipulikeittoainesta, toki tavallinenkin käy
2 valkosipulin kynttä hienonnettuna
50g Hiivaa
½ dl öljyä
5dl sämpyläjauhoja
9dl vehnäjäuhoja

Valmistus: Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen ja lisää sipulikeittoaineet, sekoita mukaan jauhot ja öljy.

Anna taikinan kohota lämpöisessä liinan alla.

Leivo jauhoisilla käsillä patongit ja anna vielä kohota pellillä liinan alla hetki.

Voitele maidolla tai kananmunalla ja paista uunissa 225 asteessa noin 25 minuuttia.

www.superkokki.com