



Piimävelli

Aineet: 8 dl piimää
2 dl maitoa
1 rkl vehnä jauhoja
400 g kotijuustoa
1/2 dl siirappia
1 kpl kanelitanko
Limpit:
1 dl vettä
1-2 kananmunaa
1/2 dl rusinoita
3-4 dl vehnä jauhoja
hiukan suolaa
Limprien kypsentämiseen:
1/2 l vettä

Valmistus: Tee limppitaikina sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Laita kattilaan 1/2 litraa vettä ja kuumenna kiehuvaaksi. Laita lusikalla limppejä veteen ja kypsennä noin viisi minuuttia. Lisää joukkoon kanelitanko, piimä, maito ja vehnä jauhosuurus. Mausta siirapilla. Anna seoksen kiehua hiljalleen muutaman minuutin ajan. Lisää lopuksi kuutioitu kotijuusto. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa, siirappia tai sokeria makusi mukaan.