



Mannalätttyset omenatäytteellä

Aineet: Letut:
1 ½ dl manna- tai kaurapuuroa
3 kananmunaa tai 1 1/2 dl kananmunavalmistetta
3 dl maitoa
1 dl omenamehua
2-2 ½ dl vehnä jauhoja
1 rkl sokeria
riipaus suolaa
½ dl sulatettua voita tai margariinia
1 tl kanelia
½ tl leivinjauhetta
paistamiseen öljyä, margariinia tai voita
Täyte:
4-5 kpl (n. 500 g) hapahkoja omenoita
2 dl kermaviiliä
3-4 rkl fariinisokeria
kanelia

Valmistus: Letut:
Sekoita ainekset taikinaksi ja anna turvota tunnin verran. Paista lätttyset pannulla rapeiksi ja kauniin ruskeiksi. Tarjoa omenatäytteen tai sokerin ja kanelin kera.
Täyte:
Kuori ja raasta omenat. Jos omenat ovat kovin mehukkaita, valuta raasteesta mehua pois.
Sekoita omenaraaste kermaviiliin joukkoon. Mausta fariinisokerilla ja kanelilla. Nostele täytettä kylmille letuille, kääri rullalle ja tarjoile.