



Ohukaiset Margit-saaren tapaan

Aineet:

Aineet:

140 g jauhoja

100 g hienoa sokeria

2,5 dl maitoa

1 muna

1 dl ruokaöljyä

Täyte:

120 g tomusokeria

100 g jauhettua pähkinöitä

10 g rusinoita

riipaus kanelia ja suolaa

4 kpl kaunista, virheetöntä omenaa

Kuorrutus:

200 g jauhoja

50 g tomusokeria

5 dl ruokaöljyä

3 dl maitoa

2 munaa

100 g vaniljasokeria

Valmistus: Lettutaikina sekoitetaan jauhoista, munista, maidosta ja sokerista. Ohukaiset paistetaan molemmin puolin paistinpannussa. Omenat kuoritaan siemenkoti poistetaan ja omenat hienonnetaan. Pähkinät, sokeri, kaneli ja kostutetut rusinat sekoitetaan omenasoseeseen. Täytemassa jaetaan tasaisesti ohukaisille, jonka jälkeen ne taitetaan niin, että täyte jää niiden sisälle. Tämän jälkeen ne kieritellään kuorrutuksessa ja paistetaan runsaassa rasvassa. Tarjotaan kuumina vaniljasokerin tai suklaakastikkeen kera.