



Rosetit

Aineet: n. 20 kpl
1 rkl sokeria
2,5 dl vehnä jauhoja
1 muna
1,5 dl kermaa
1,5 dl maitoa
1 tl sulatettua rasvaa
keittämiseen
öljyä tai kookosrasvaa

Valmistus: Sekoita taikina-aineet keskenään. Lisää jauhot viimeiseksi. Vatkaa taikina tasaiseksi. Anna taikinan turvota jonkin aikaa. Laita rasva kuumenemaan pataan ja samanaikaisesti rosettirauta mukaan. Raudan tulee olla kuuma kun aletaan keittää rosetteja. Kasta kuuma muotti taikinaan ja pidä hetki kuuman rasvan päällä, ennen kuin panet muotin pataan. Keitä rosetti kullanuskeaksi. Ota rauta padasta ja irrota rosetti varovasti ja laita talouspaperin päälle valumaan. Koristele hiukan jäähtyneet rosetit tomusokerilla. Tee kaksinkertainen annos, sillä harjoitus tekee tässäkin lajissa mestarin. Jos et ole näitä ennen tehnyt, todennäköisesti ensimmäinen erä menee poskelleen. Ei kannata masentua. Näitä oppii tekemään tekemällä ja suosio on taattu.