



Bäsbuusa (jälkiruoka)

Aineet: 2 kupillista mannaryynejä
1 kupillinen kookoshiutaleita
1 1/2 dl sokeria
2 kananmunaa
200-250 g margariinia
3 dl bulgarianjogurttia
3-4 dl valkoista siirappia
1 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa

Valmistus: Sekoita kulhossa mannaryynit, leivinjauhe, sooda ja kookoshiutaleet. Vatkaa sokeri ja margariini. Lisää joukkoon kananmunat hyvin vatkatun. Lisää puolet kuiva-aineista joukkoon ja sekoita. Lisää vuorotellen joukkoon bulgarianjogurttia ja loput kuiva-aineista ja sekoita tiiviiksi taikinaksi. Jauhota pyöreä (n. 25 cm) vuoka ja kaada taikina siihen. Paista uunissa 200 asteessa n. 30-40 minuuttia. Kaada heti uunista otetun piiraan päälle valkoinen siirappi. Jäähdytä hyvin kylmäksi, leikkaa palasiksi ja tarjoa.

www.superkokki.com