

Superpuuro

vesi	10 l
tyrnimehu, kylmäpuristettu	3 l
Luomu taloussokeri	2,5 kg
Luomu mannasuurimo	2,8 kg
Vaahdotettava vaniljakastike	2,5 l



Ohje: Kuumenna vesi ja tyrnimehu. Lisää mannasuurimot ja sokeri. Keitä kypsäksi. Vaahdota jäähtynyt puuro. Vaahdota vaniljakastike. Annostele kulhoon kerroksittain tai halutessasi sekoita vaniljavaahto puuron sekaan.

Mustikka-ruispannakaku

Luomu maito	5 l
Luomu kananmuna	20 kpl
Luomu taloussokeri	0,300g
suola	0,25g
Luomu voi	0,500g
Luomu ruisjauho	1,5 l
Luomu vehnäjauho	1 l
Luomu mustikkajauhe	0,3 dl
Leivinjauhe	0,25g
Luomu rahka	2 kg
Luomu kerma	1,5l
Luomu taloussokeri	0,400 g
Vaniljasokeri	0,25 g
Luomu mustikka	1 kg



Ohje: Valmista pannukakkutaikina ja lisää joukkoon mustikkajauhe. Paista kiertoilmaunissa 180° astetta. Sekoita vaahdotettu kerma ja rahka. Mausta sokerilla ja mustikoilla. Tarjoa pannukakun lisukkeena.