

## VKO 37 Mokkapalat (15 palaa)

### Näitä tarvitset

4 munaa

2 ½ dl sokeria

200 g voita

2 dl maitoa

5 dl vehnäjauhoja

½ dl kaakaojauhetta

1 rkl leivinjauhetta

1 rkl vaniljasokeria

### Kuorrutus

75 g voita

¾ dl (0,75 dl) vahvaa kahvia

4 dl (240 g) tomusokeria

½ dl kaakaojauhetta

2 tl vaniljasokeria

### Tee näin

1. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi.

2. Sulata voi kattilassa tai mikrossa. Lisää voisulaan kylmä maito, niin se jäähtyy sopivaksi.

3. Yhdistä kuivat aineet.

4. Sekoita muna-sokerivaahtoon voi-maitoseos sekä kuivat aineet sihdin läpi. Sekoita varovasti nuolijalla tasaiseksi.

5. Kypsennä uunin keskiosassa 200 asteessa n. 15 min. Anna jäähtyä ennen kuorruttamista.

### KUORRUTUS, ohje

Sulata voi kattilassa. Lisää kahvi. Sihtaa muut aineet siivilän läpi. Sekoita, kunnes tasaista. Kaada kuorrutus hieman lämpimänä pohjan keskelle. (Kuumana kuorrute on liian löysää, se paksuuntuu jäähtyessään.) Anna valua reunoja kohti. Levitä tarvittaessa lastalla reunoille. Koristele nonparelleilla ennen kuin kuorrutus kovettuu.



## VKO 38 Lämpimät voileivät

### Näitä tarvitset (10 kpl)

paahtoleivän siivuja

1 pss mozarellaraastetta

kinkkua, ananasta, pippuria, tomaattia

### Tee näin

1. Levitä paahtoleivät uunipellille ja voitele ne.
2. Laita päälle kinkku (siivuina tai suikaleina) sekä muut mahdolliset täytteet.
3. Levitä mozarellaraaste tasaisesti leipien pääll.
4. Paista 200°C, 10min.



## VKO 39 Kanelipullat (n. 50 pullaa)

### Pullataikina

5 dl maitoa  
1 kananmuna  
1 rkl kardemummaa  
1 tl suolaa  
2 dl sokeria  
2 ps kuivahiivaa  
14-16 dl vehnä jauhoja  
200g pehmeää voita

### Kanelitäyte

300g pehmeää voita  
2 dl sokeria  
4 tl vaniljasokeria  
3 rkl kanelijauhetta

### TAIKINA:

1. Lämmitä maito reilusti kädenlämpöiseksi (42-45C). Sekoita 3 dl jauhoja kuivahiivan kanssa. Lisää kananmuna, kardemumma, suola ja sokeri lämpimän maidon sekaan. Lisää myös jauhot joihin kuivahiiva on sekoitettu ja vispaa nopeasti sekaisin.

2. Lisää loput jauhoista vähitellen koko ajan sekoittaen, lisää lopuksi pehmeä voi ja vaivaa taikina kimmoisaksi, n. 5-10 minuuttia käsin. Taikinan pitää olla kimmoisaa ja irrota käsistä ja reunoista pienen vaivan jälkeen, hieman tahmea taikina ei

haittaa sillä mitä tahmeampi taikina on sitä mehukkaammat pullat. Peitä taikina liinalla ja anna kohota vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi, n. 30-40 minuuttia.

**TÄYTE:** Tee täyte valmiiksi sillä aikaa kun pullat kohoavat. Sekoita pehmeä voi, sokeri, vaniljasokeri ja kanelijauhe keskenään, laita sivuun. Lämmitä uuni 225 C. Pue kaksi uuninpeltiä leivinpaperilla.

Kokoa:

4. Vaivaa kohonneesta taikinasta nopeasti ilmakuplat pois. Jaa taikina kahteen osaan. Kaulitse yhdestä taikinapalasta suorakaiteen muotoinen levy joka on n. 3 mm paksu. Levitä puolet täytteestä levyn päälle.

5. Taita toinen pitkän puolen reuna keskelle ja sitten toinen reuna siihen päälle niin, että sinulla on kolmikerroksinen taikina. Leikkaa taikinasta terävällä veitsellä pystysuoria n. 1½ cm leveitä pitkuloita. Kierritä pitkulat kierteelle ja sido sitten sormen ympäri solmuun. Asettele pullat pellille paperisiin muffinssivuokiin.



## VKO 40 Pikkupizzat

Tällä reseptillä voit tehdä ison pizzan uunipellillä, kaksi pyöreää pizzaa tai juomalasin reunalla leikattuja pikkupizzoja.



### Tarvitset pohjaan:

- 3 dl maitoa
- 1 tl suolaa (voi jättää pois)
- 7,5 dl vehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 dl öljyä

### Tee näin:

Sekoita kaikki kuivat aineet keskenään tasaiseksi taikinaksi ja lisää lopuksi öljy nopeasti sekoittaen.

### Tonnikalapizzaan tarvitset:

- 1 tlk tonnikalaa
- 1 tlk tomaattimurskaa
- sitruunapippuria
- ananasrenkaita pilkottuna
- pizzamaustetta (oreganoa ja basilikaa)
- juustoraastetta
- oliiveja

### Kinkku- tai pepperonipizzaan tarvitset:

- 1 tlk tomaattimurskaa
- n. 200 g kinkkusuikeita tai pepperonimakkaraa
- ananasrenkaita pilkottuna
- 1 paprika pilkottuna
- juustoraastetta
- pizzamaustetta

### Tee näin:

Kauli taikina isoksi levyksi leivinpaperin päälle tai jaa takina kahteen osaan, pyöritä palloksi ja kauli molemmat pyöreiksi levyiksi tai kauli taikina isoksi levyksi ja ota siitä isohkolla lasilla pieniä pyöreitä pizzoja.

Paista 225 asteessa n. 20 min. tai kunnes juustoraaste on saanut kauniin ruskeita piskoja.

## vko 41 Sitruunamuffinsit (12 kpl)

### Näitä tarvitset

3 dl jauhoja  
1,5 dl sokeria  
1 tl vaniljasokeria  
  
2 tl leivinjauhetta  
1 sitruuna  
75 g margariinia  
0,75 dl maitoa  
2 munaa



### Tee näin

1. Raasta pesty sitruuna ja purista siitä mehu.
2. Sekoita kuivat aineet ja sitruunankuori keskenään.
3. Sulata margariini. Sekoita kuivat aineet, sitruunamehu, munat, rasva ja maito.
4. Jaa 12 muffinivuokaan.
5. Paista 225 asteessa noin 15 minuuttia.

## vko 42 Pinaattiletut (10 kpl)

### Näitä tarvitset

300 g pakastepinaattia  
  
5 dl vehnä jauhoja  
2 dl kaurahiutaleita  
2 tl leivinjauhetta  
1 tl suolaa  
9 dl maitoa  
4 tl rypsiöljyä  
+ öljyä paistamiseen  
puolukkahilloa tarjoiluun



### Tee näin

1. Sulata pinaatti esimerkiksi mikrossa.
2. Sekoita yhteen jauhot, kaurahiutaleet, leivinjauhe ja suola.
3. Lisää soijamaito ja öljy sekä pinaatti. Sekoita huolellisesti.
4. Anna taikinan vetäytyä noin 15 minuuttia.
5. Kuumenna lettupannu ja lisää pannulle öljyä. Kaada lettupannun koloihin taikinaa ja paista melko kuumalla pannulla kunnes pinta on hyytynyt.
6. Käännä letut ja paista vielä tovi toiselta puolelta.

Tarjoa pinaattiletut puolukkahillon kanssa.



## vko 43 Smoothie

### Eri vaihtoehtoja

#### 1. Appelsiini-Smoothie (2 annosta)

- 1 dl vadelmia
- 1,5 dl appelsiinimehua (tuoretta tai valmista)
- 1 banaani

#### 2. Hedelmä-Smoothie (2 annosta)

- 1 persikka
- 1 banaani paloitetuna
- 1 dl mansikoita
- 1 dl appelsiini/persikka/mangomehua

#### 3. MustikkaBanaaniSmoothie (2 annosta)

- 1 dl tuoreita tai pakastemustikoita
- 1 banaani
- 1/2 dl vaniljajogurttia
- 1 dl maitoa

### Tee näin

Ainekset sekoitetaan ja murskataan esim. sauvasekottimella.



## vko 44 Kasvissosekeitto

### Näitä tarvitset

- 2 pientä sipulia
- 1 pieni bataatti
- 3-4 porkkanaa
- 2 perunaa
- kourallinen kukkakaalia
- kasvisliemikuutio
- pippuria
- suolaa
- basilikkaa

### Tee näin

1. Kuori ja pilko kaikki kasvikset.
2. Kaada kattilaan kasvien lisäksi vettä sen verran, että ne peittyvät.
3. Keitä satsia ja lisää kasvisliemikuutio.
4. Keitä noin 10 min ja sitten sekoita sauvasekottimella.



## vko 45 Pannukakku

### Näitä tarvitset

4dl vehnä jauhoja  
1-1,5dl sokeria  
1tl suolaa  
1tl vaniljasokeria  
1tl leivinjauhetta  
8dl maitoa  
2 kananmunaa  
100g margariinia tai voita sulatettuna  
mansikkahilloa

### Tee näin

1. Sekoita kuivat jauheet keskenään
2. Lisää maito, sulatettu ja voi.
3. Lisää viimeisenä kananmunat
4. Kaada taikina leivinpaperin päälle pellille
5. Paista 220 asteessa noin 30min.

**Tarjoillaan** mansikkahillon kera.



## vko 46 Sämpylät

### Näitä tarvitset

25 g hiivaa  
1 rkl suolaa  
1,5 dl ruisjauhoja  
2 dl kokojyväjauhoja tai  
spelttiä, emmeriä, grahamia..  
n. 10 dl vehnä jauhoja



### Tee näin

1. Sekoita vesi, hiiva ja suola yhteen
2. Lisää ensin ruisjauhot ja kokojyväjauhot
3. Lisää sitten vehnä jauhoja, kunnes tulee paksun puuron kaltainen taikina. Taikina on valmis kun tunnet, että siihen syntyy hiukan sitkoa.
4. Tee sämpylät pyörittelemällä taikinapaloja käsissä pallonmallisiksi.
5. Asettele pellille ja paista 35 minuuttia 225 asteessa.

## vko 47 Banoffee-jälkiruoka (10 kpl)

### Näitä tarvitset

- 6 banaania
- 4 dl vispikermaa
- 200 g rahkaa
- 2 tl vaniljasokeria
- 1 purkki karamellisoitua kondensoitua maitoa
- 12 digestive-keksiä



### Tee näin

1. Vatkaa kerma rahkan sekaan
2. Lisää vaniljasokeri.
3. Murskaa keksit, esim. Pilkkomalla ne tai laittamalla pakastepussiin ja kaulimalla pieniksi.
4. Leikkaa banaanit
5. Avaa kondensoitumaitopurkki ja sekoita tasaiseksi
6. Ota lasit esille: ripottele pohjalle keksinmurut, banaanipalat niiden päälle kondensoitumaito
7. Kaada rahka-kermaseos päälle

## vko 48 Risotto (10 annosta)

### Näitä tarvitset

- 600 g broilerisuikaleita
- 2 sipulia
- 2 rkl öljyä
- 2 porkkanaa
- 4 dl risottoriisiä
- 10 dl kanalientä
- 200 g pakasteherne-maissi-paprika



### Tee näin

1. Ruskista broilerisuikaleet huolella kypsiksi pannulla.
2. Kuori ja kuutioi sipuli ja porkkana ja kuulota niitä pannulla.
3. Lisää pannulle risottoriisi. Kääntelee riisiä hetken aikaan kunnes se muuttuu kuultavaksi.
4. Lisää joukkoon kuuma kanaliemi samalla sekoittaen.
5. Anna risoton kypsyä noin 20 min.
6. Laita joukkoon broilerisuikaleet sekä pakastekasvikset.



## vko 49 Brookies (20 kpl)

### Näitä tarvitset

150g tummaa suklaata  
60 g voita  
2 kananmunaa  
1 dl sokeria  
0,5 dl fariinisokeria  
1 tl vaniljasokeria  
½ tl leivinjauhetta  
½ tl suolaa  
1 dl vehnä jauhoja  
0,3 dl kaakaojauhetta  
50g maito- tai tummasuklaata pilkottuna palasiksi

### Tee näin

1. Sulata voi ja tumma suklaa joko mikrossa tai miedolla lämmöllä kattilassa.
2. Kun ainekset ovat sekoittuneet yhteen, nosta sivuun ja jätä jäähtymään.
3. Vatkaa sähkövatkaimella toisessa kulhossa munat, sokerit ja leivinjauhe kuohkeaksi vaahdoksi.
4. Sekoita joukkoon käsin voimakkaasti sekoittaen suklaavoiseos.
5. Lisää jauhot, kaakaojauhe ja suola. Sekoita joukkoon.
6. Lisää rouhitut suklaapalaset. Nosta taikina puoleksi tunniksi jääkaappiin.
7. Lämmitä uuni 180 asteiseksi.
8. Nostele leivinpaperille pieniä pyöreitä kekoja taikinasta. Jätä leviämistä varten. Yhdelle pellille mahtuu hyvin 12 kappaletta.
9. Paista n. 8-10 minuuttia.

Brookiesien kuuluukin näyttää tuntua keskeltä vielä hieman pehmeiltä, kun otat ne uunista. Nosta leivinpaperi pelliltä pöydälle jäähtymään.

## vko 50 Piparit

### Tarvitset

Piparitaikinaa ja muotteja.

Jokainen saa paistaa ja koristella omat piparinsa.

### Tomusokerikuorrute

1 dl tomusokeria  
pari teelusikallista vettä  
(elintarvikevärejä)



### Tee näin

1. Laita tomusokeri pieneen kulhoon ja sekoita vesi joukkoon pikku hiljaa. Lisää vettä säästellen, lähes pisaroittain, kunnes seos on notkeaa mutta samalla kiinteää.
2. Värjää kuorrute halutessasi elintarvikeväreillä, joita myyvät hyvinvarustetut marketit ja apteekit. Väriä tarvitaan vain pikkuripaus.
3. Laita kuorrute pieneen, vahvaan muovipussiin. Tee

yhteen pussin kulmaan pieni kolo pursottamista varten.  
Koristele piparit haluamallasi tavalla.  
4. Anna kuorruteen kuivua muutama tunti, mieluiten seuraavaan päivään.