Täytetyt pullat

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Perustaikina

|  |  |
| --- | --- |
| 2 dl | kevyt kermaa tai maitoa |
| 25 g | hiivaa |
| 75 g | margariinia tai voita |
| 1 kpl | kananmuna |
| n. 8 dl | vehnäjauhoja |
| 3 rkl | sokeria |

Lämmitä liemi +37 C-asteiseksi. Liuota hiiva tilkkaan lientä. Vaahdota rasva ja sokeri kulhossa. Lisää muna, hiiva sekä loput liemestä. Lisää jauhot ja vaivaa taikina kimmoisaksi. Kohota taikina leivinliinan alla kaksinkertaiseksi. |

# Vaniljapullat

1 annos perustaikinaa

TÄYTE:

3 dl vaniljavanukasta (jauheesta)

VOITELUUN JA KORISTEEKSI:

sulatettua voita tai margariinia

sokeria

Valmista taikina ohjeen mukaan. Valmista täyte pakkauksen ohjeen mukaan.

Kaaviloi taikina nelikulmioiksi. Ota muotilla pyöreitä paloja, joiden halkaisija on noin 9 cm. Laita kullekin nokare täytettä. Nipistä sivut yhteen niin, että pullista tulee pieniä nyyttejä. Aseta pullat saumat alaspäin voidellulle pellille tai leivinpaperin päälle. Kohota hyvin.

Paista +250 asteessa uunin keskitasossa noin 10 minuuttia. Voitele pullat voisulalla ja pyöräytä heti sokerissa.