LETUT AMERIKKALAISEEN TAPAAN

Mielikuva amerikkalainen aamiaisesta on kuuma, tuore kahvi ja pino paksuja ohukaisia, joissa on rapea ruskea kuori ja joiden pehmeä vaalea sisus imee itseensä hunajaa tai vaahterasiirappia. Voit tarjota enemmän lisukkeita – tuoreita tai kuivattuja hedelmiä ja marjoja ja ripauksen sitruunamehua, jonka maku tulee esiin makeuden läpi – tai jopa nauttia letut tuorejuuston tai paistetun pekonin kanssa.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| PÄHKINÄTÖN  **Valmisteluaika:** 5 minuuttia  **Kypsennysaika:** 20 minuuttia  **Annoksesta tulee:** 8 kappaletta | |
| 2 dl (125 g) | Vehnäjauhoja |
| ripaus | Suolaa |
| 2 tl | Leivinjauhetta |
| 2 rkl | Sokeria |
| 1 | Iso muna vatkattuna |
| 2 dl | Maitoa |
| pähkinätöntä | Kasviöljyä paistamiseen |
| TARJOILUUN | |
|  | Vaahterasiirappia tai muuta vaaleaa siirappia |
|  | (Kourallinen vadelmia) |
|  | (sitruunalohkoja) |
| 1. Siivilöi jauhot kulhoon ja sekoita joukkoon suola, leivinjauhe ja sokeri. 2. Tee jauhoseoksen keskelle kolo. Lisää koloon muna ja puolet maidosta ja vatkaa **(mutta älä liikaa),** niin että saat tasaisen, kermamaisen taikinan. Sekoita joukkoon loput maidosta. 3. Kuumenna paistinpannussa keskilämmössä hiukan öljyä. Kaada ylimääräinen öljy pois. Nosta pannuun sen verran taikinaa, että saat ø läpimitaltaan noin 12 cm:n kokoisen ohukaisen. Paista noin 1 ½ minuuttia eli kunnes ohukaisen pintaan alkaa ilmestyä kuplia, taikina on melkein jähmettynyt ja ohukainen on alapinnaltaan ruskea. Käännä ohukainen lastan avulla ja paista nopeasti toinen puoli. Siirrä valmis ohukainen lautaselle ja pidä se lämpimänä sen aikaa, kun paistat loput. Lisää hiukan öljyä jokaisen ohukaisen välillä. Isossa pannussa voi paistaa 2-3 ohukaista kerralle. 4. Tarjoa ohukaiset kuumina siirapin kera. Lisäkkeeksi sopivat vadelmat tai sitruunalohkot, joista voi puristaa mehua ohukaisten pinnalle. | |
| **VIHJE:** Ohukaiset ovat parhaimmillaan tuoreina, joten pidä ne lämpiminä kiehuvan vesikattilan päälle asetetulla lautasella, kunnes olet paistanut koko taikinan. | |
| **MAIDOTON myös pähkinätön**  VALMISTA OHUKAISET VIEREISEN OHJEEN MUKAAN, **mutta käytä maidon tilalla soija-, riisi- tai kauramaitoa.** | |
| **KANANMUNATON** myös pähkinätön  VALMISTA OHUKAISET VIEREISEN OHJEEN MUKAAN, mutta vatkaa kohdassa 1 keskenään 1 rkl perunajauhoja, ¼ tl ksantaanikumia ja 2 rkl vettä paksuksi, kuohkeaksi seokseksi ja lisää se jauhojen joukkoon. Jätä vaiheessa 2 muna pois ja lisää ylimääräiset 3-4 rkl maitoa, niin että taikina on koostumukseltaan kermamaiselta. Jatka vaiheet 3 ja 4 ohjeen mukaan. | |
| **GLUTEENITON** myös pähkinätön  VALMISTA OHUKAISET VIEREISEN OHJEEN MUKAAN, mutta käytä vehnäjauhojen tilalla 1 dl (55 g) tattarijauhoja ja noin 1 dl (55 g) gluteenitonta valkoista jauhoseosta. | |