Ahvenanmaan mustikkaletut

|  |  |
| --- | --- |
| 1 prk (300 g) | Riisipuuroa |
| 4 dl | Vettä |
| 2 tl | Kardemummaa |
| 1 ps (250 g) | Ohukais- ja vohvelijauhetta |
| 1 ps (200 g) | Mustikoita (pakaste) |
| 1 prk (2.5 dl) | Vaahtoutuvaa vaniljakastiketta |
| Sekoita riisipuuro ja vesi. Lisää kardemumma ja ohukaisjauho. Sekoita tasaiseksi. Pyöräytä jäiset mustikat nopeasti joukkoon. Paista taikinasta pieniä lettuja öljyssä tai voissa pannulla keskilämmöllä. Käännä, kun letut ovat hyytyneet (noin 2 minuuttia) ja paista kypsiksi. Tarjoa vaniljakastikkeen kanssa.  |