

# Letut suklaakastikkeella ja vaniljajäätelöllä

Lettutaikina on helppo ja nopea valmistaa. Tarjoile letut jäätelön, suklaakastikkeen ja rapean myslin kanssa!

6 - 8 annosta



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Lettutaikina:

3 dl vehnä jauhoja  
0,5 tl suolaa  
1 tl sokeria  
6 dl maitoa  
4 kpl kananmunaa  
voita paistamiseen

### Lisukkeet:

1 Dr. Oetker Vitalis Crunchy Double  
Chocolate myslä  
1 l vaniljajäätelöä  
Dr. Oetker Suklaakastiketta

- 1 Sekoita jauhot, suola ja sokeri keskenään. Lisää maito ja kananmunat ja sekoita tasaiseksi. Laita voi paistinpannulle ja kuumenna pannu kuumaksi. Kaada hieman lettutaikinaa pannulle ja kääntele pannua niin, että taikina leviää koko pannulle. Paista letut kypsiksi ja kultaisiksi molemmin puolin. Laita valmiit letut esimerkiksi lautasen päälle uuniin alhaiselle lämpötilalle ettei ne jäähdy.
- 2 Tarjoile letut vaniljajäätelön ja suklaakastikkeen kera. Koristele suklaamyslillä.