

Letut

Lettujen perusohje, jolla paistat herkulliset letut tai hauskat kuvioletut, joiden sisään voit paistaa haluamasi kuvion.

about 8 - 10 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



Ainekset::

Lettutaikina:

- 2 kpl kananmunaa
- 5 dl maitoa
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 0,5 tl suolaa
- 0,5 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria tai sokeria
- 0,5 dl voita sulatettuna

Kuviolliset letut:

- 1 - 2 rkl vehnä jauhoja
- Dr. Oetker Violettia geeliväriä

1 Lettutaikina:

Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää maito ja voi taikinaan. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan. Anna taikinan turvota noin 30 minuuttia.

2 Paistaminen:

Kuumenna paistinpannu ja lisää hieman voita. Kaada pieni kauhallinen taikinaa pannulle ja kääntele pannua, jotta taikina leviää ohuelti. Paista kullanuskeaksi molemmin puolin.

3 Kuviolliset letut:

Jos haluat tehdä kuviollisia lettuja, ota 1 dl lettutaikinaa sivuun. Lisää siihen 1-2 rkl vehnä jauhoja, jotta saat taikinasta paksumpaa. Lisää haluamaasi geeliväriä tippa kerrallaan kunnes saat toivotun värisen taikinan. Laita taikina pursotuspussiin tai pulloon.

Pyyhkäise paistinpannu kevyesti rasvalla ja kuumenna se. Pursota pannulle haluamasi kuvio ja paista 1-2 min kunnes taikina on jähmettynyt. Kaada sitten lettutaikinaa päälle ja jatka paistamista. Käännä ja paista myös toiselta puolelta.