

Kuvallisia ruoka- ja leivontaohjeita

Ohjeiden käyttäjälle

Nämä kuvalliset, vaiheittain etenevät ohjeet ovat syntyneet vuosien opetustyön tuloksena. Ohjeet on tarkoitettu sellaisille opiskelijoille, joilla on vaikeaa seurata pelkästään kirjoitettua tekstiä tai joilla on luetun ymmärtäminen vaikeuksia.

VAVA II –projektin aikana on ollut mahdollista tuottaa uusia ohjeita sekä parantaa, kehittää ja muokata vanhoja ohjeita. Ohjeita on kokeiltu ammattiopisto Luovin Liperin yksikön eri opintolinjoilla. Siitä lämmin kiitos kaikille opiskelijoille, opettajille ja ohjaajille. Kaikki palaute on ollut arvokasta.

materiaalipankki/) otettuja piirroskuvia. Valokuvat valmiista tuotteista on kuvattu ammattiopisto Luovissa.

Toivottavasti ohjeista on iloa kaikille niiden käyttäjille.

Käsämässä 7.4.2010

Liisa Varis

Sisällysluettelo

Leivontaohjeet

Hiivataikinat

Pullataikina.....	4
Voisarvet (kuivahiivalla kohotetut).....	11
Sämpyläruudut (kuivahiivalla kohotetut)	17
Sämpyläruudut (tuorehiivalla kohotetut)	23
Sämpylät (kuivahiivalla kohotetut)	29
Sämpylät (tuorehiivalla kohotetut).....	35
Lohimuffinssit	41
Piimäkakkarat	48

Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Voisarvet (leivinjauheella kohotetut)	54
Teeleivät.....	60
Parsakaalijuustopiirakka	66
Perunavoitaikina	74
Rahkavoitaikina.....	78
Kinkkukiekot.....	82
Piirakkapohja	88
Kinkkupiirakka.....	92
Sienipiirakka.....	97
Juustopiirakka	102

Kakut

Täytekakun pohja.....	107
Taatelikakku	112
Mariannekakku.....	118
Arjen banaanikakku	125

Mummin maustekakku	131
Annun kahvikakku.....	139
Helppo suklaakakku.....	146
Piimäkakku.....	152
Porkkanakakku	158

Suklaamuffinssit.....	165
Mustikkamuffinssit.....	171

Makeat piirakat ja paistokset

Pehmeä marjapiirakka	176
Mustikkapiirakka	184
Toskakakku	191
Mokkapalat.....	199
Rahkasitruunatorrttu.....	205
Mamman marjapiirakka.....	212

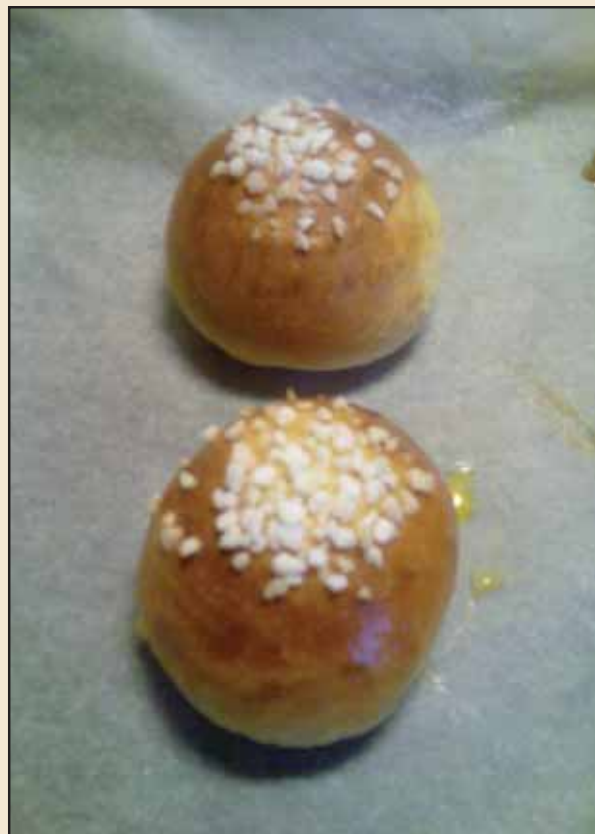
Kääretortut

Suklaakääretorttu.....	218
Kääretorttu	224

Pikkuleivät

Mureat pikkuleivät.....	229
Hilloleivät.....	234
Piparkakut.....	239

Pullataikina



Hiivataikinat

Ota esille työvälineet.



kulho



kattila



lautanen



desilitra (dl)



puuhaarukka



teelusikka (tl)



teräsmitta

Ota esille raaka-aineet.



5 desilitraa maitoa



1 paketti
(50 grammaa) hiivaa



suolaa



2 desilitraa sokeria



1,5 litraa
vehnä jauhoja



200 grammaa
margariinia



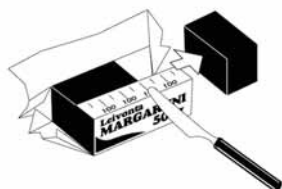
3 kananmunaa

2 teelusikkaa
kardemummaa

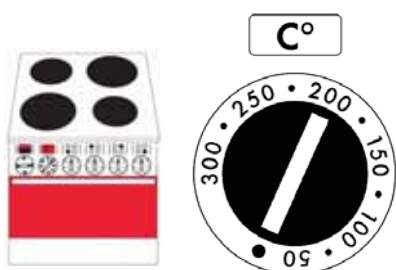
Hiivataikinat

VAVA II

1. Mittaa 200 grammaa margariinia valmiiksi. Pehmitä tarvittaessa mikrossa.



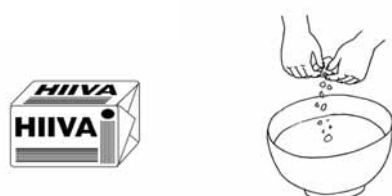
2. Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen.



3. Mittaa kattilaan 5 desilitraa maitoa. Kuumenna kädenlämpöiseksi.



4. Kaada maito kulhoon. Lisää maidon joukkoon 50 grammaa (1 pala) hiivaa.



5. Lisää kulhoon 2 teelusikkaa suolaa.



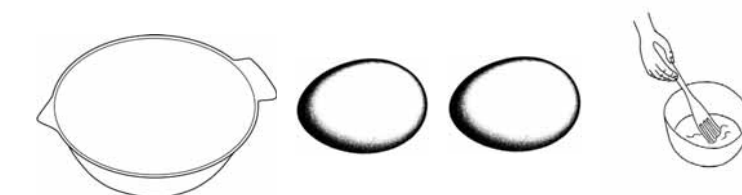
6. Lisää kulhoon 2 teelusikkaa kardemummaa.



7. Lisää kulhoon 2 desilitraa sokeria.



8. Lisää kulhoon 2 kananmunaa. Sekoita.



9. Lisää ensin 5 desilitraa vehnä jauhoja. Sekoita hyvin puuhaarukalla.



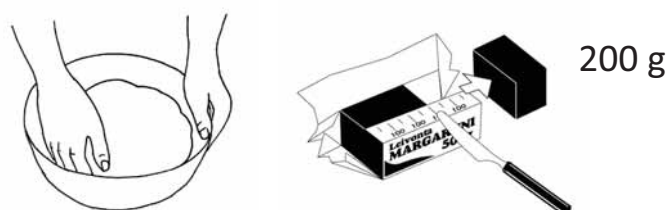
10. Mittaa 1 litra vehnä jauhoja teräsmittaan.



11. Alusta vehnä jauhot taikinaan.
Lisää jauhoja vähitellen tarpeen mukaan.



12. Lisää 200 grammaa pehmeää margariinia.
Alusta taikinaa kunnes taikina irtoaa käsistä ja kulhon reunoista.



13. Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa.



14. Leivo taikinasta tanko. Jaa se 2 osaan.



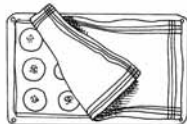
15. Jaa tangot noin 20 osaan.



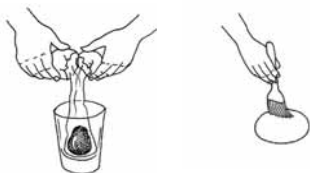
16. Pyöritä pullat sileiksi.
Laita pullat leivinpaperilla vuoratulle pellille.



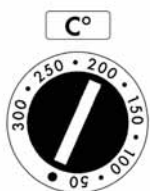
17. Kohota pullat liinan alla.



18. Riko muna lasiin ja sekoita munan rakenne rikki.
Voitele pullat kananmunalla.



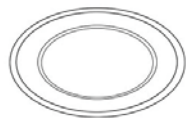
19. Paista pullia 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa
noin 10 minuuttia.



Voisarvet (kuivahiivalla kohotetut)



Ota esille työvälineet.



lautanen



kulho



kattila



desilitra (dl)



teelusikka



lasi



puuhaarukka



teräsmitta



taikinapyörä



lusikka



pelti



leivinpaperi

Ota esille raaka-aineet.



1½ desilitraa
maitoa



1 pussi
kuivahiivaa



1 muna



suolaa

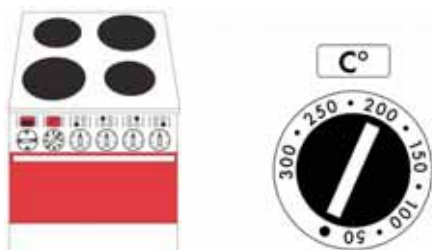


½ desilitraa
juoksevaa
margariinia



5 desilitraa
vehnä jauhoja

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Mittaa teräsmittaan 5 desilitraa vehnä jauhoja.



3. Lisää jauhojen joukkoon 1 pussi kuivahiivaa. Sekoita hyvin.



4. Mittaa kattilaan 1 ½ desilitraa maitoa.



5. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi.



6. Kaada lämmitetty maito kulhoon.



7. Riko muna lasiin. Sekoita munan rakenne rikki.
Kaada osa munasta maidon joukkoon.
Jätä lasiin vähän voitelua varten.



8. Lisää ½ teelusikkaa suolaa.



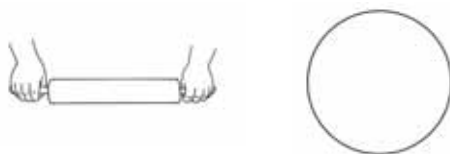
9. Lisää taikinaan ½ desilitraa juoksevaa margariinia.
Sekoita puuhaarukalla.



10. Lisää taikinaan jauhot vähitellen. Alusta taikina.



11. Kaaviloi taikina pyöreäksi levyksi.



12. Jaa levy taikinapyörällä kahdeksaan osaan.



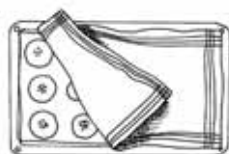
13. Kääri osat sarviksi.



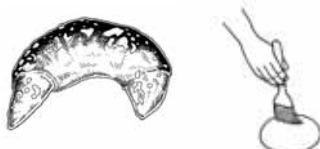
14. Lado sarvet leivinpaperilla vuoratulle pellille.



15. Anna sarvien kohota.



16. Voitele sarvet munalla.



17. Paista sarvet 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 10 minuuttia.



Sämpyläruudut (kuivahiivalla kohotetut)



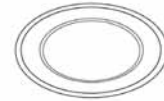
Ota esille työvälineet.



kulho



puuhaarukka



lautanen



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



teräsmitta



pelti ja leivinpaperi

Ota esille raaka-aineet.



5 desilitraa vettä



1 pussi kuivahiivaa



suolaa



1 ruokalusikka sokeria



7 desilitraa
vehnä jauhoja



4 desilitraa
kaurahiutaleita

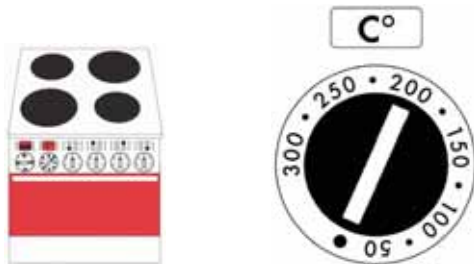


½ desilitraa öljyä

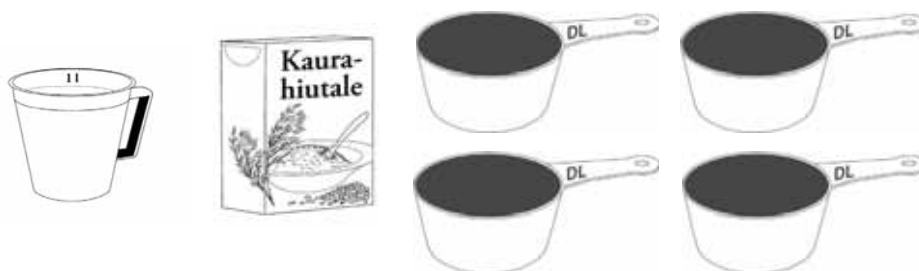
Hiivataikinat

VAVA II

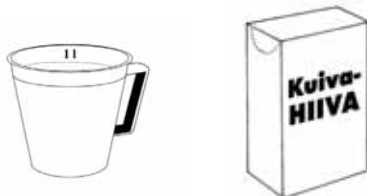
1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Mittaa teräsmittaan 4 desilitraa kaurahiutaleita.



3. Lisää teräsmittaan 1 pussi kuivahiivaa. Sekoita.



4. Mittaa kulhoon 5 desilitraa reilusti kädenlämpöistä vettä.



5. Kaada kaurahiutaleet kulhoon.



6. Lisää kulhoon 1 teelusikka suolaa.



7. Lisää kulhoon 1 ruokalusikka sokeria.



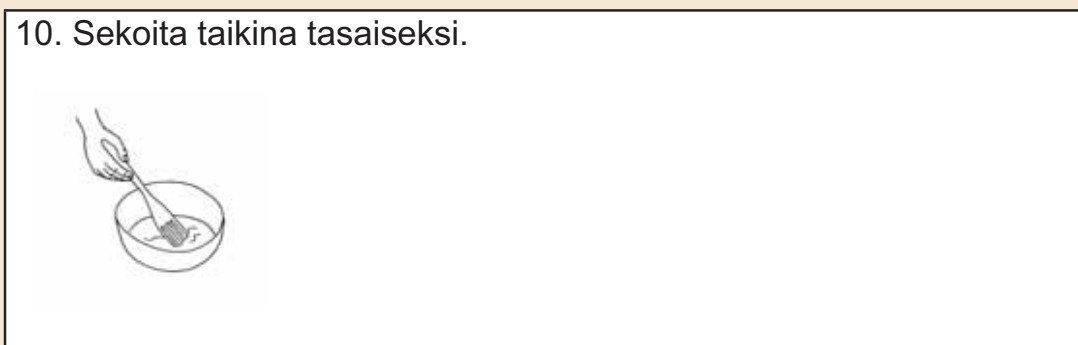
8. Lisää kulhoon ½ desilitraa öljyä. Sekoita.



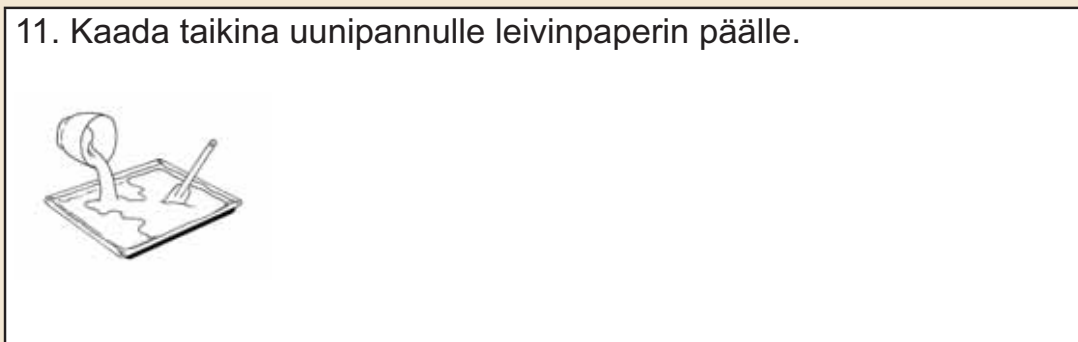
9. Lisää kulhoon 7 desilitraa vehnä jauhoja.



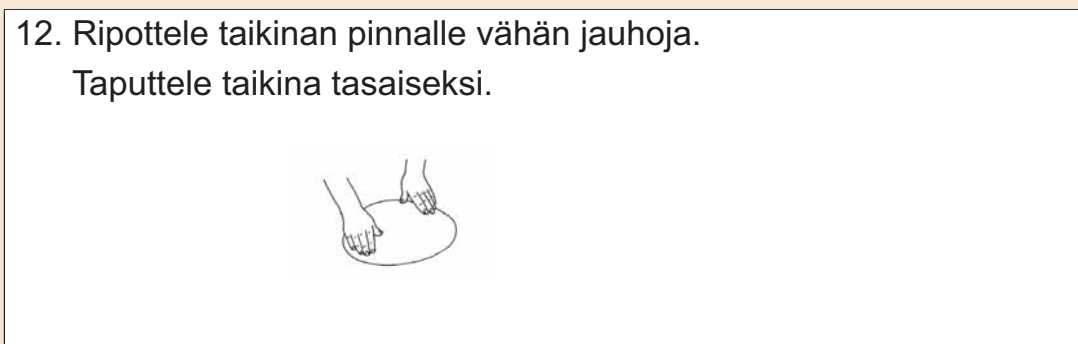
10. Sekoita taikina tasaiseksi.



11. Kaada taikina uunipannulle leivinpaperin päälle.



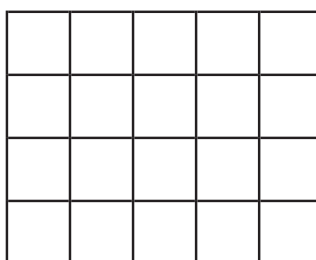
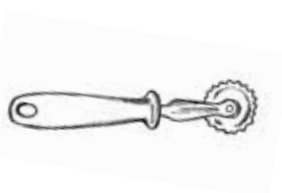
12. Ripottele taikinan pinnalle vähän jauhoja.
Taputtele taikina tasaiseksi.



13. Anna sämpyläruutujen kohota liinan alla noin 30 minuuttia.



14. Leikkaa levy taikinapyörällä neliöiksi.



15. Paista 225 asteen lämmössä noin uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.



Sämpyläruudut (tuorehiivalla kohotetut)



Ota esille työvälineet.



kulho



puuhaarukka



lautanen



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



pelti ja leivinpaperi

Ota esille raaka-aineet.



5 desilitraa vettä



1 paketti
(50 grammaa) hiivaa



suolaa



1 ruokalusikka sokeria



7 desilitraa
vehnä jauhoja



4 desilitraa
kaurahiutaleita

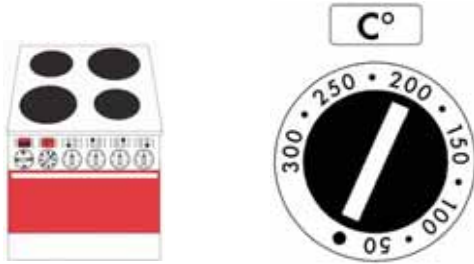


½ desilitraa öljyä

Hiivataikinat

VAVA II

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



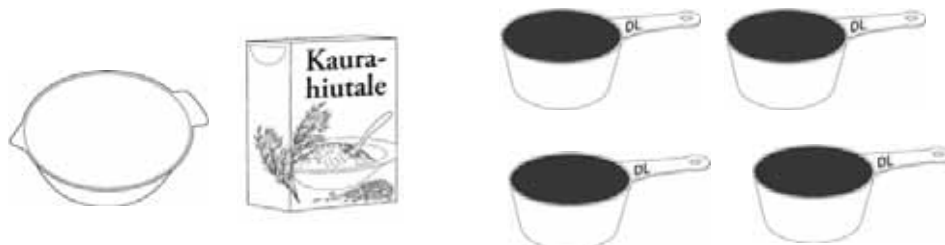
2. Mittaa kulhoon 5 desilitraa kädenlämpöistä vettä.



3. Lisää kulhoon 1 paketti hiivaa. Sekoita.



4. Mittaa kulhoon 4 desilitraa kaurahiutaleita.



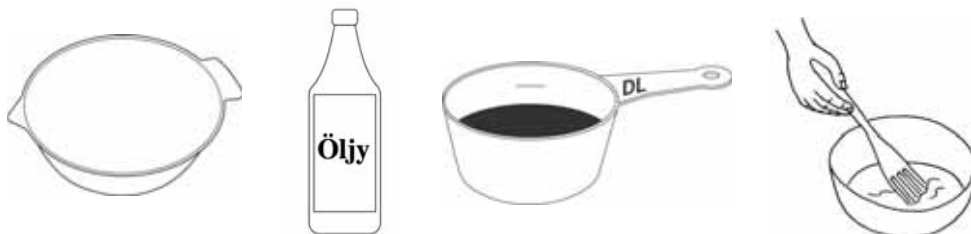
5. Lisää kulhoon 1 teelusikka suolaa.



6. Lisää kulhoon 1 ruokalusikka sokeria.



7. Lisää kulhoon ½ desilitraa öljyä. Sekoita.



8. Lisää kulhoon 7 desilitraa vehnä jauhoja.



9. Sekoita taikina tasaiseksi.



10. Levitä taikina uunipannulle leivinpaperin päälle.



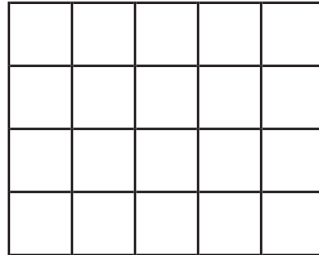
11. Ripottele taikinan pinnalle vähän jauhoja.
Taputtele taikina tasaiseksi.



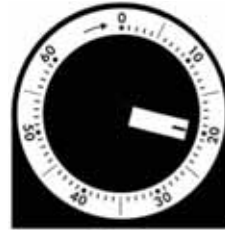
12. Anna sämpyläruutujen kohota liinan alla noin 30 minuuttia.



13. Leikkaa levy taikinapyörällä neliöiksi.



14. Paista sämpyläruutuja 225 asteen lämmössä uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.



Sämpylät (kuivahiivalla kohotetut)



Ota esille työvälineet.



kulho



kattila



lautanen



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



teräsmitta



puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.



5 desilitraa maitoa



1 pussi kuivahiivaa



suolaa



1 ruokalusikka sokeria



7 desilitraa
vehnä jauhoja



3 desilitraa
hiivaleipäjauhoja



2 desilitraa
kaurahiutaleita

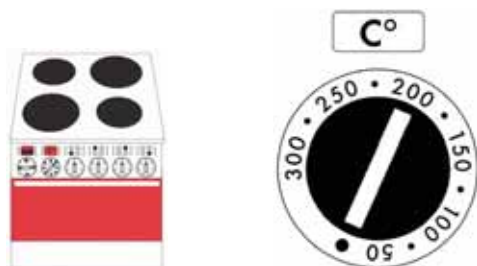


½ desilitraa öljyä

Hiivataikinat

VAVA II

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Mittaa kattilaan 5 desilitraa maitoa.

Kuumenna maito kädenlämpöiseksi ja kaada maito kulhoon.



3. Lisää kulhoon 1 teelusikka suolaa.



4. Lisää 1 ruokalusikka sokeria.



5. Lisää 2 desilitraa kaurahiutaleita.



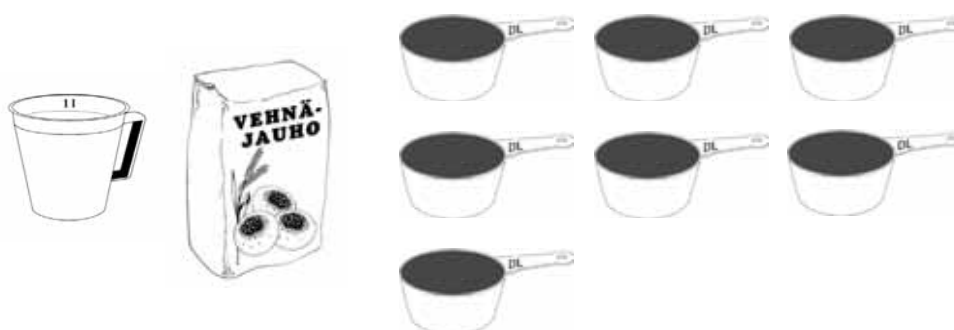
6. Lisää 3 desilitraa hiivaleipäjauhoja. Sekoita hyvin puuhaarukalla.



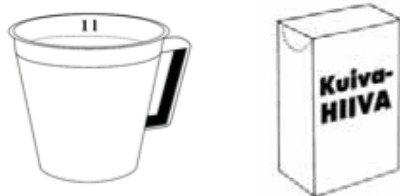
7. Lisää kulhoon ½ desilitraa öljyä.



8. Mittaa 7 desilitraa vehnäjäuhoja teräsmittaan.



9. Lisää 1 pussi kuivahiivaa teräsmittaan jauhojen joukkoon. Sekoita.



10. Alusta vehnäjauhot taikinaan. Lisää jauhoja vähitellen.



11. Anna taikinan kohota.



12. Leivo taikinasta tanko.



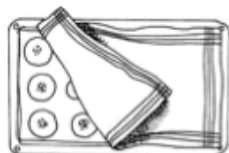
13. Jaa taikina noin 20 palaan.



14. Leivo taikinapalat sämpylöiksi.



15. Kohota sämpylät liinan alla.



16. Paista 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 10 minuuttia.



Sämpylät (tuorehiivalla kohotetut)



Ota esille työvälineet.



kulho



kattila



lautanen



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



teräsmitta



puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.



5 desilitraa maitoa



1 paketti
(50 grammaa) hiivaa



suolaa



1 ruokalusikka sokeria



7 desilitraa
vehnä jauhoja



3 desilitraa
hiivaleipäjauhoja



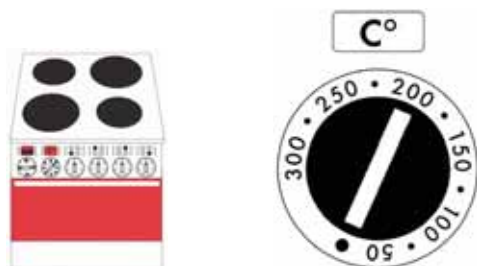
2 desilitraa
kaurahiutaleita



½ desilitraa öljyä

Hiivataikinat

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Mittaa kattilaan 5 desilitraa maitoa. Kuumenna kädenlämpöiseksi.



3. Kaada maito kulhoon ja lisää maidon joukkoon 50 grammaa (1 paketti) hiivaa.



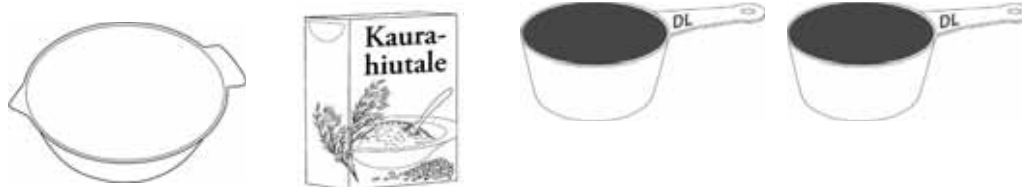
4. Lisää kulhoon 1 teelusikka suolaa.



5. Lisää kulhoon 1 ruokalusikka sokeria.



6. Lisää kulhoon 2 desilitraa kaurahiutaleita.



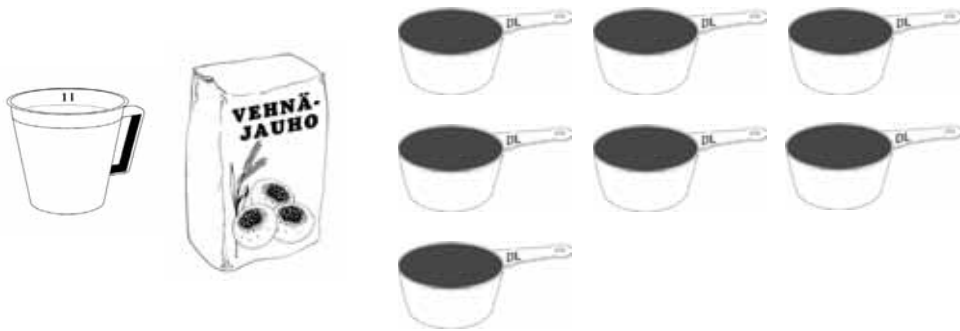
7. Lisää kulhoon 3 desilitraa hiivaleipäjauhoja.
Sekoita hyvin puuhaarukalla.



8. Lisää kulhoon ½ desilitraa öljyä.



9. Mittaa teräsmittaan 7 desilitraa vehnä jauhoja.



10. Alusta vehnä jauhot taikinaan. Lisää jauhoja vähitellen.



11. Anna taikinan kohota.



12. Leivo taikinasta tanko.



13. Jaa taikina osiin.



14. Leivo taikinapalat sämpylöiksi.



15. Kohota sämpylät liinan alla.



16. Paista sämpylöitä 225 asteen lämmössä uunin keskitasossa noin 10 minuuttia.





Hiivatakinat

VAVA II

41

Ota esille työvälineet.



kulho



kattila



lautanen



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



puuhaarukka



teräsmitta

Ota esille raaka-aineet.



2 desilitraa maitoa



1 pussi kuivahiivaa



suolaa



4 desilitraa
vehnä jauhoja



½ desilitraa juoksevaa
margariinia



2 desilitraa
juustoraastetta



150 grammaa kylmä-
savulohiviipaleita

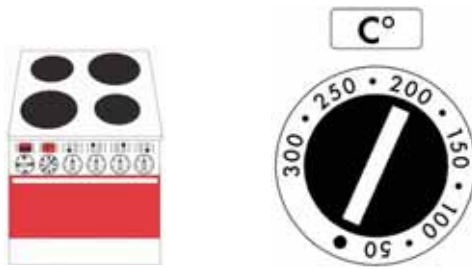


1 desilitra tillisilppua

Hiivataikinat

VAVA II

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Mittaa 4 desilitraa vehnä jauhoja teräsmittaan.



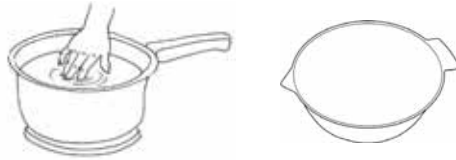
3. Lisää jauhojen joukkoon 1 pussi kuivahiivaa. Sekoita.



4. Mittaa kattilaan 2 desilitraa maitoa. Kuumenna kädenlämpöiseksi.



5. Kaada maito kulhoon.



6. Lisää ½ teelusikkaa suolaa.



7. Lisää kulhoon ½ desilitraa juoksevaa margariinia.



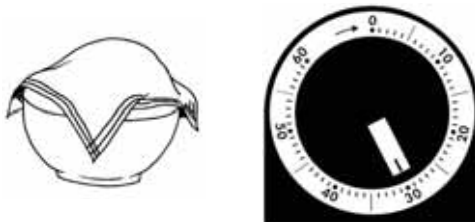
8. Lisää 2 desilitraa juustoraastetta. Sekoita puuhaarukalla.



9. Alusta vehnäjäuhoseos taikinaan. Lisää jauhoja vähitellen.



10. Anna taikinän kohota noin 30 minuuttia.



11. Leivo taikinasta suorakaide jauhotetulla pöydällä.



12. Levitä päälle 150 grammaa kylmäsavulohiviipaleita siivuina.



13. Lisää kalojen päälle 1 desilitra tillisilppua.



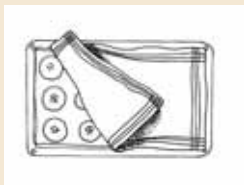
14. Kääri levy rullalle.



15. Leikkaa rulla 12 osaan ja nosta muffinssivuokiin.



16. Kohota muffinssit liinan alla.



17. Voitele muffinssit munalla ja ripottele päälle juustoraastetta.



18. Paista 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 10 minuuttia.



Piimäkakkarat (noin 30 kpl)



Ota esille työvälineet.



kulho



puuhaarukka



lautanen



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



teräsmitta



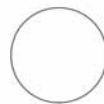
pelti ja leivinpaperi



kaulin



kattila



muotti

Ota esille raaka-aineet.



2 desilitraa piimää



$\frac{1}{2}$ pakettia
(25 grammaa) hiivaa



suolaa



1 ruokalusikka sokeria



6 desilitraa
vehnä jauhoja

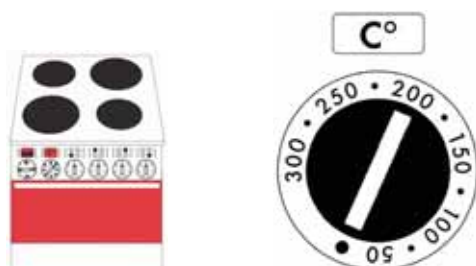


$\frac{1}{2}$ desilitraa juoksevaa
margariinia

Hiivataikinat

VAVA II

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



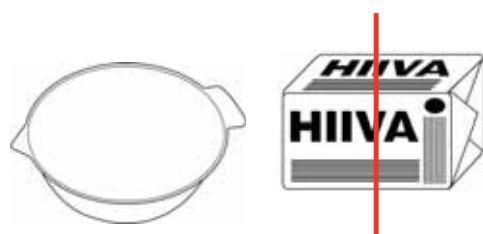
2. Mittaa teräsmittaan 6 desilitraa vehnä jauhoja valmiiksi.



3. Mittaa kattilaan 2 desilitraa piimää. Lämmitä haaleaksi.
Kaada kulhoon.



4. Liota 25 grammaa (½ pakettia) hiivaa piimän joukkoon kulhoon.



5. Lisää kulhoon $\frac{1}{2}$ teelusikkaa suolaa.



6. Lisää kulhoon 1 ruokalusikka sokeria.



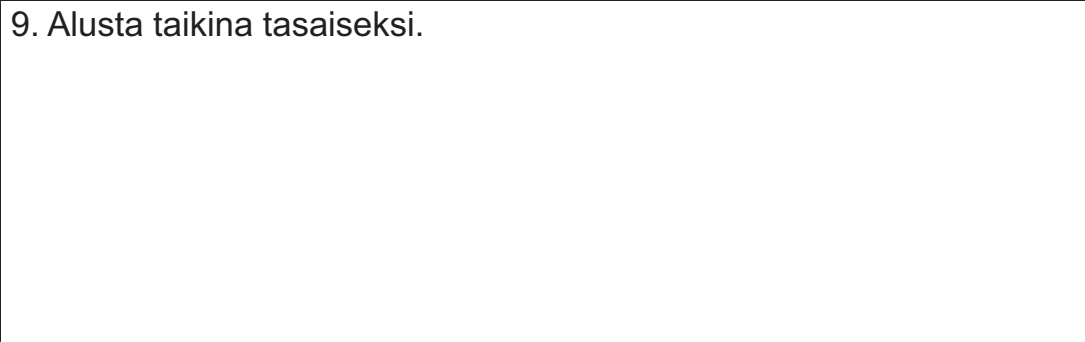
7. Lisää kulhoon $\frac{1}{2}$ desilitraa juoksevaa margariinia.



8. Lisää kulhoon vehnä jauhot.



9. Alusta taikina tasaiseksi.



10. Anna taikinan kohota.



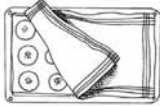
12. Kaaviloi taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi.



13. Ota muotilla leipiä (halkaisija noin 5 senttimetriä).



14. Anna kohota liinan alla.



15. Paista 225 asteen lämmössä uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.

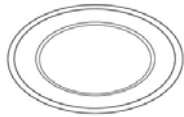


Voisarvet (leivinjauheella kohotetut)



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



lautanen



kulho



kaulin



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



lasi



puuhaarukka



voitelusivellin



taikinapyörä



haarukka



pelti



leivinpaperi

Ota esille raaka-aineet.



2 desilitraa
kermaviiliä



2 desilitraa
juustoraastetta



1 muna



suolaa



½ desilitraa
juoksevaa
margariinia



4 desilitraa
vehnä jauhoja



leivin jauhetta

Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Mittaa kulhoon 4 desilitraa vehnä jauhoja.



3. Lisää jauhojen joukkoon 2 ½ teelusikkaa leivinjauhetta.



4. Lisää jauhojen joukkoon ½ teelusikkaa suolaa. Sekoita.



5. Lisää jauhojen joukkoon 2 desilitraa juustoraastetta. Sekoita.



6. Mittaa kulhoon ½ desilitraa juoksevaa margariinia.



7. Lisää 2 desilitraa kermaviiliä.



8. Sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi.



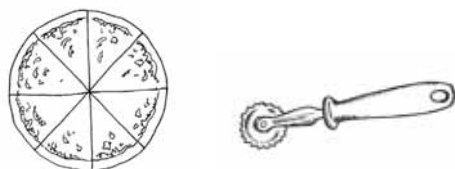
9. Jaa taikina kahteen osaan.



10. Kaaviloi taikina pyöreäksi jauhotetulla pöydällä levyksi.



11. Jaa levy taikinapyörällä kahdeksaan osaan.



12. Kääri osat sarviksi.



13. Lado sarvet leivinpaperilla vuoratulle pellille.



14. Riko muna lasiin. Sekoita munan rakenne rikki haarukalla.
Voitele sarvet munalla.



15. Paista sarvet 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa
noin 10 minuuttia.



Teeleivät



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



lautanen



teelusikka (tl)



taikinapyörä



puuhaarukka



pelti ja leivinpaperi

Ota esille raaka-aineet.



2 desilitraa maitoa



leivinjauhetta



suolaa



3½ desilitraa
vehnä jauhoja



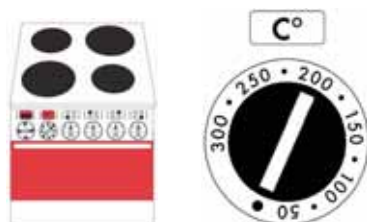
1 teelusikka sokeria



½ desilitraa öljyä

Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

1. Pane uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Mittaa kulhoon 3 ½ desilitraa vehnä jauhoja.



3. Mittaa kulhoon 2 teelusikkaa leivinjauhetta.



4. Mittaa kulhoon ½ teelusikkaa suolaa.



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

5. Lisää kulhoon 1 teelusikka sokeria. Sekoita puuhaarukalla.



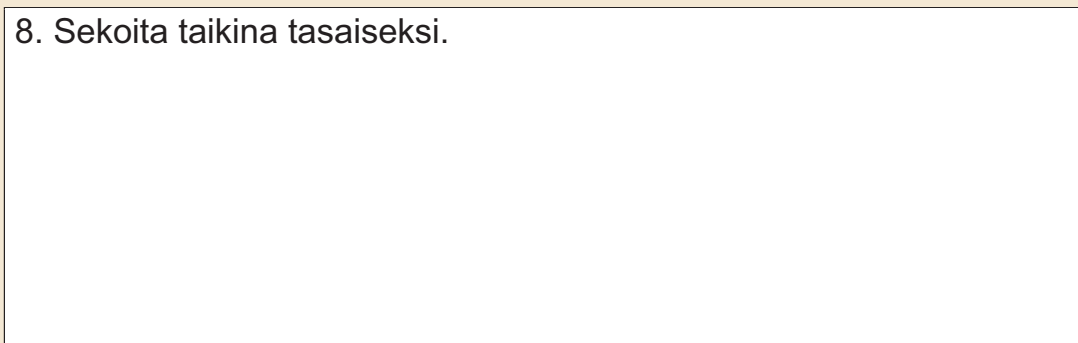
6. Lisää kulhoon 2 desilitraa maitoa.



7. Lisää kulhoon ½ desilitraa öljyä.



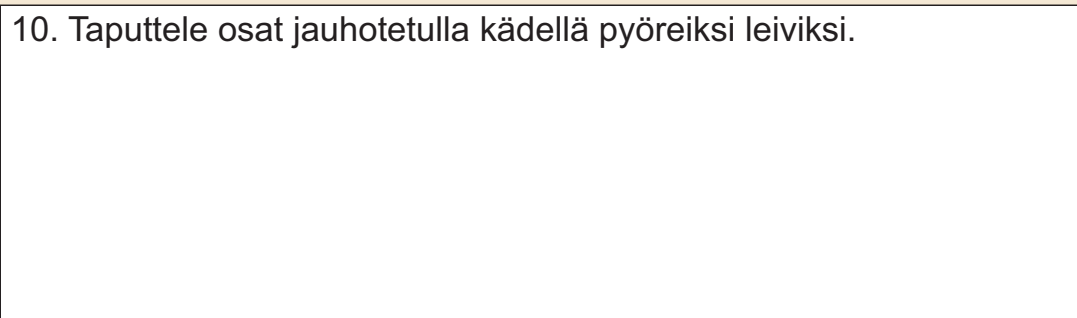
8. Sekoita taikina tasaiseksi.



9. Jaa taikina pellille kahteen osaan.



10. Taputtele osat jauhotetulla kädellä pyöreiksi leiviksi.



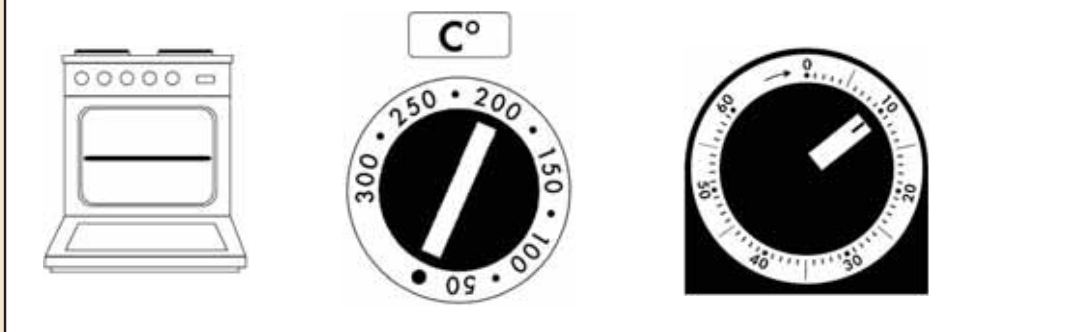
11. Jaa leivät taikinapyörällä neljään osaan.



12. Pistele leivät haarukalla.



13. Paista uunin keskiosassa 225 asteen lämmössä noin 10 minuuttia.



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Parsakaalijuustopiirakka



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



lautanen



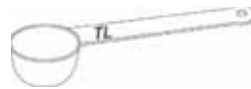
kulho



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



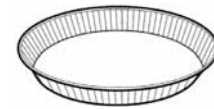
lasi



voitelusivellin



kattila



paistosvuoka



valkosipulinpuserrin



siivilä



puuhaarukka

Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille raaka-aineet.



2½ desilitraa
vehnä jauhoja



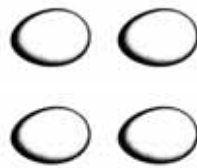
1 ruokalusikka maitoa



suolaa



100 g pehmeää
margariinia



4 kananmunaa



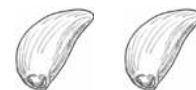
½ purkkia
(125 grammaa)
maitorahkaa



2 desilitraa
ruokakermaa



100 grammaa
juustoraastetta



2 valkosipulin kynttä



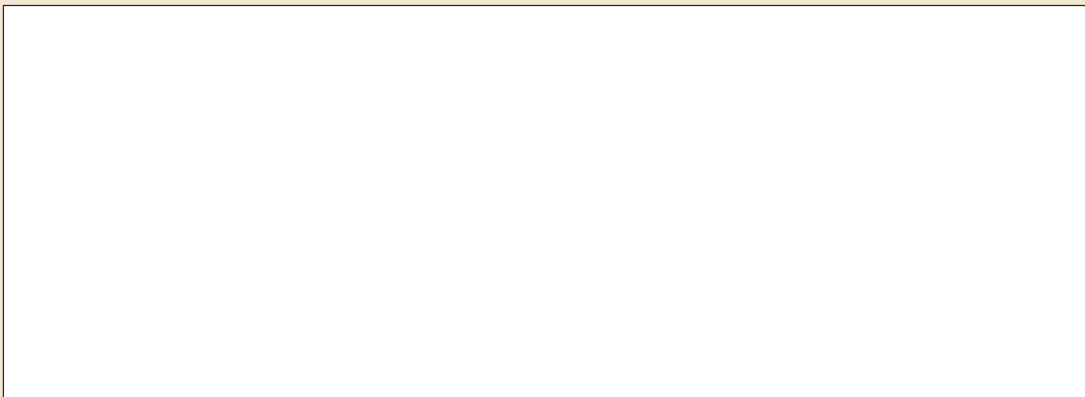
mustapippuria



300 grammaa
parsakaalia



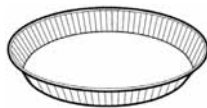
juoksevaa margariinia
voiteluun



2. Keitä 300 grammaa parsakaalin kukintoja pienessä vesimäärässä noin 5 minuuttia. Valuta parsakaalit ja anna niiden kuivahtaa talouspaperin päällä.



3. Voitele paistosvuoka.



4. Mittaa kulhoon 2½ desilitraa vehnä jauhoja.



5. Lisää jauhojen joukkoon $\frac{1}{2}$ teelusikkaa suolaa. Sekoita.



6. Mittaa kulhoon 100 grammaa pehmeää margariinia.



7. Nypi jauhot ja margariini tasaiseksi.



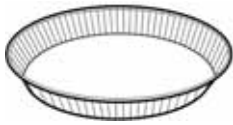
8. Lisää kulhoon 1 ruokalusikka maitoa.



9. Lisää 1 muna. Sekoita taikina tasaiseksi.



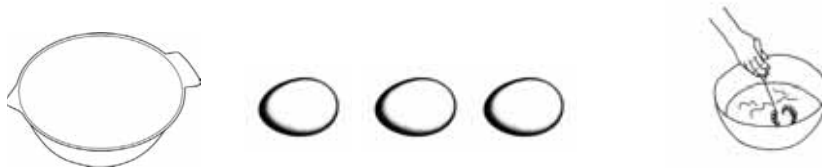
10. Taputtele taikina voideltuun paistosvuokaan niin, että osa taikinasta tulee vuolan reunoille.



11. Levitä keitetyt parsakaalit taikinan päälle.



12. Riko kulhoon 3 munaa. Vatkaa hieman.



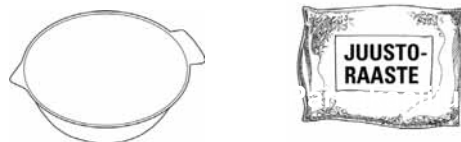
13. Lisää kulhoon 2 desilitraa kermaa.



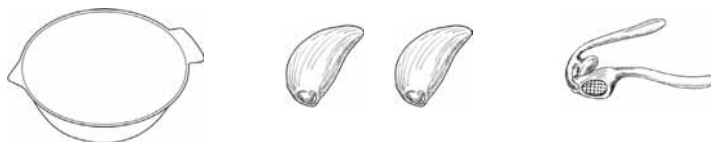
14. Lisää kulhoon ½ purkkia (125 grammaa) rahkaa.



15. Lisää kulhoon 100 grammaa juustoraastetta.



16. Lisää kulhoon 2 valkosipulin kynttä hienonnettuna.



17. Lisää kulhoon ½ teelusikkaa mustapippuria.



18. Lisää kulhoon $\frac{1}{2}$ teelusikkaa suolaa.



19. Kaada täyte parsakaalien päälle vuokaan.



20. Paista piirakkaa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia.



Perunavoitaikina



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



kulho



teelusikka (tl)



lautanen



desilitra (dl)



puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.



2 desilitraa
vehnä jauhoja



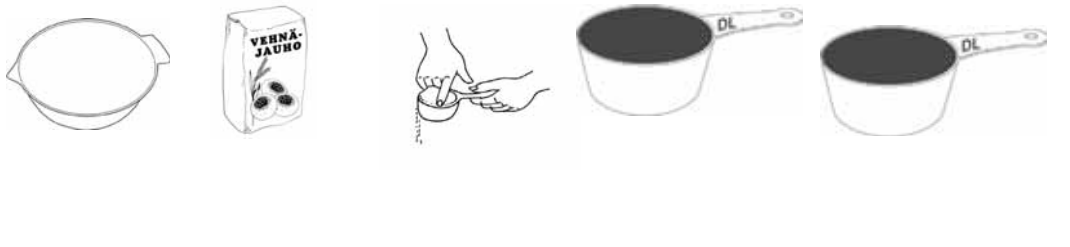
leivinjauhetta



100 grammaa
margariinia

1 desilitra
perunasosehiutaleita

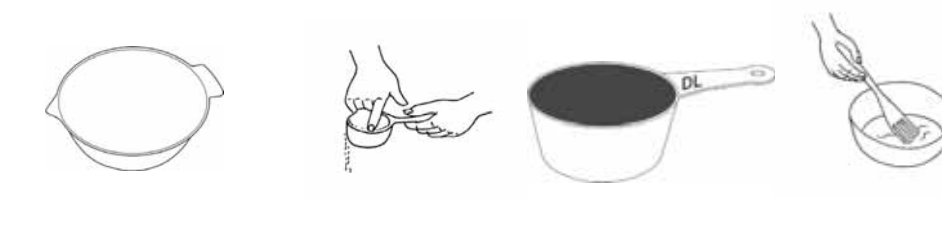
1. Mittaa kulhoon 2 desilitraa vehnä jauhoja.



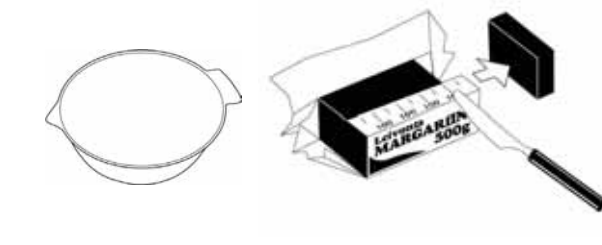
2. Lisää kulhoon 1 teelusikka leivinjauhetta.



3. Lisää kulhoon 1 desilitra perunasosehiutaleita. Sekoita.



4. Lisää kulhoon 100 grammaa margariinia.



5. Nypi ryynimäiseksi seokseksi.



6. Lisää kulhoon 1 ½ desilitraa vettä. Sekoita nopeasti tasaiseksi.



7. Kääri taikina kelmuun. Taputtele suorakaiteen muotoiseksi.



8. Anna taikinan kovettua jääkaapissa.

Taikinasta voit valmistaa esimerkiksi kinkkukiekkvoja.

Rahkavoitaikina



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



kulho



teelusikka (tl)



lautanen



desilitra (dl)



puuhaarukka

Ota esille raaka-aineet.



2 desilitraa
vehnä jauhoja



leivinjauhetta



125 grammaa
margariinia



½ purkkia
(125 grammaa)
maitorahkaa

1. Mittaa teräsmittaan 2 desilitraa vehnä jauhoja.



2. Lisää teräsmittaan 1 teelusikka leivinjauhetta. Sekoita.



3. Mittaa kulhoon 125 grammaa margariinia.



4. Lisää kulhoon 1 desilitra maitorahkaa. Sekoita.



5. Lisää taikinaa jauhot. Sekoita nopeasti.



6. Kääri taikina kelmuun. Taputtele suorakaiteen muotoiseksi.



7. Anna taikinan kovettua jääkaapissa.



8. Rahkavoitaikinasta voit valmistaa esimerkiksi kinkkukieikkoja.

Kinkkukiekot



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



lautanen



ruokalusikka (rkl)



leikkuulauta



juuresveitsi



puuhaarukka



lasi



voitelusivellin



teelusikka (tl)



haarukka



pelti ja leivinpaperi

Ota esille raaka-aineet.



vehnä jauhoja
leipomiseen



2 desilitraa
juustoraastetta



10 senttimetriä purjoa
viipaleina



1 pieni paprika



½ teelusikkaa
rouhittua
roseippuria



sinappi

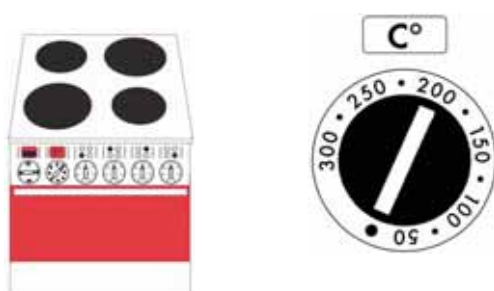
150 grammaa
kinkkukuutioita

Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

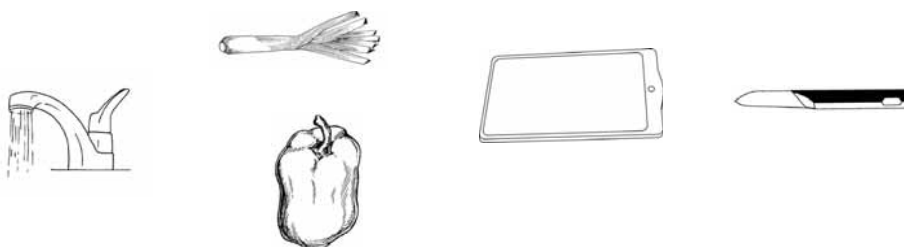
1. Valmista 1 annos rahka- tai perunavoitaikinaa erillisen ohjeen mukaan.



2. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



3. Pese ja paloittele 10 senttimetriä (cm) purjoa ja 1 pieni paprika.



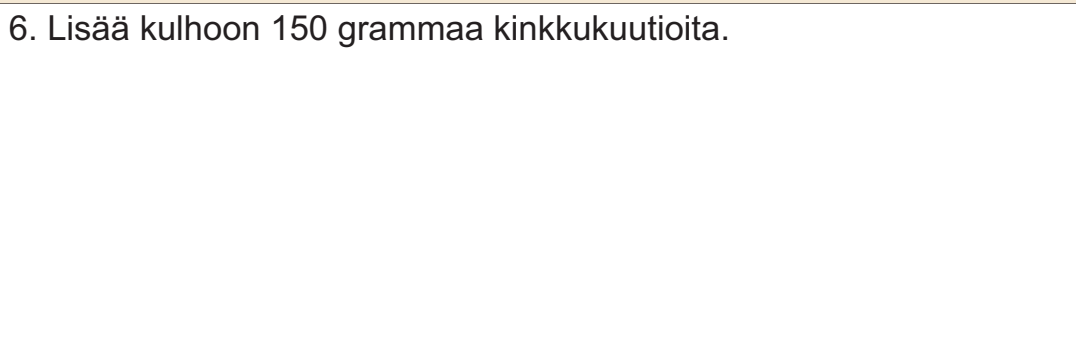
4. Mittaa kulhoon 2 desilitraa juustoraastetta.



5. Lisää kulhoon purjосуikaleet ja paprikakuutiot.



6. Lisää kulhoon 150 grammaa kinkkukuutioita.



7. Mittaa kulhoon 2 ruokalusikkaa sinappia.



8. Mittaa kulhoon ½ teelusikkaa rouhittua roseepippuria.



9. Sekoita täyte tasaiseksi.



10. Ripottele pöydälle hieman vehnäjauhoja.

11. Kauli taikina tasaiseksi levyksi.

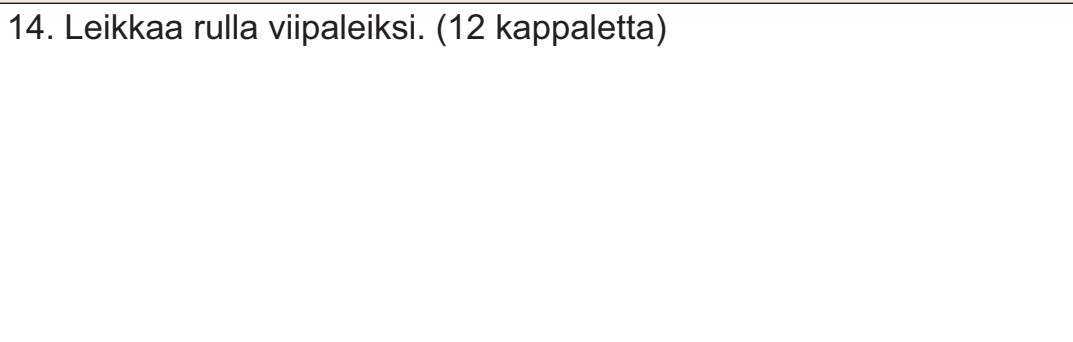


12. Levitä täyte taikinalevyn päälle.

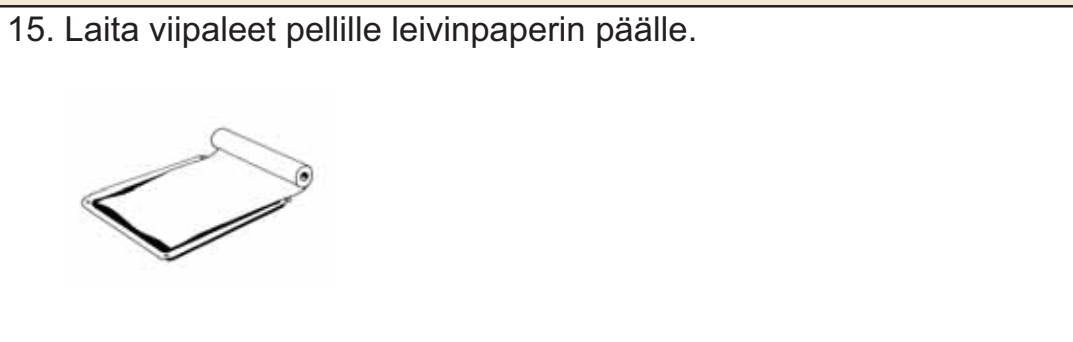
13. Kääri taikina rullaksi.



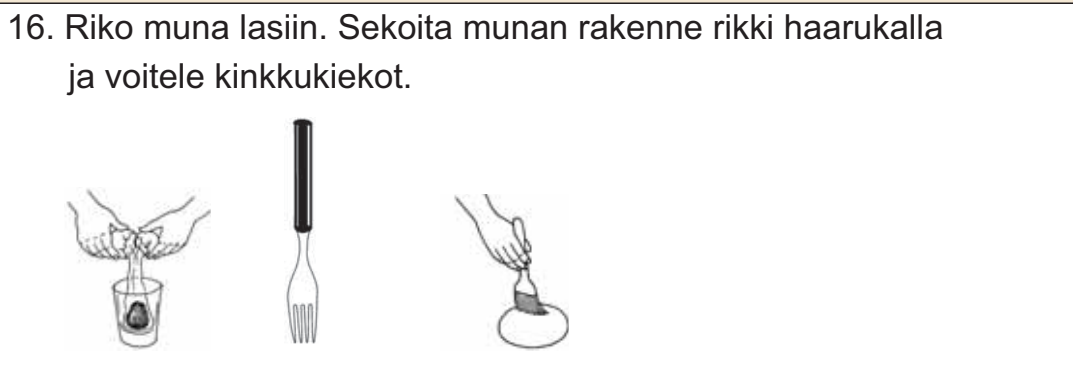
14. Leikkaa rulla viipaleiksi. (12 kappaletta)



15. Laita viipaleet pellille leivinpaperin päälle.



16. Riko muna lasiin. Sekoita munan rakenne rikki haarukalla ja voitele kinkkukiekot.



17. Paista kinkkukiekkoja 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 10 minuuttia.



Piirakkapohja



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

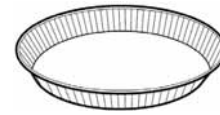
Ota esille työvälineet.



kulho



puuhaarukka



paistosvuoka



desilitra (dl)



lautanen



teelusikka (tl)

Ota esille raaka-aineet.



2½ desilitraa
vehnä jauhoja



leivinjauhetta



125 grammaa
margariinia



½ purkkia
(125 grammaa)
maitorahkaa



suolaa



½ desilitraa vettä

Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

1. Mittaa kulhoon 2 ½ desilitraa vehnä jauhoja.



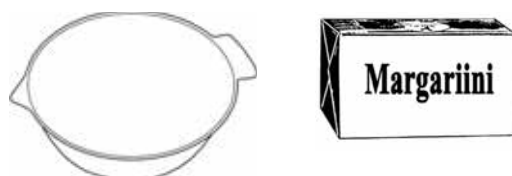
2. Lisää kulhoon ½ teelusikkaa suolaa.



3. Mittaa kulhoon 1 teelusikka leivinjauhetta. Sekoita jauhot.

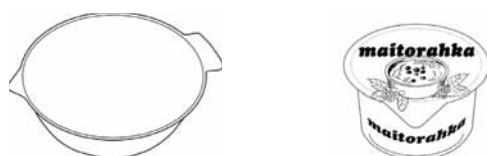


4. Mittaa kulhoon 125 grammaa margariinia.



5. Nypi margariini ja vehnäjäuhot tasaiseksi.

6. Lisää kulhoon $\frac{1}{2}$ purkkia (125 grammaa) rahkaa.



7. Lisää kulhoon $\frac{1}{2}$ desilitraa vettä. Sekoita taikina nopeasti tasaiseksi.



8. Levitä taikina voidellun paistosvuolan pohjalle ja reunoille.
Valmista täyte erillisen kinkku- tai sienipiirakan ohjeen mukaan.



9. Tämä piirakkapohja sopii monille suolaisille piirakoille.

Kinkkupiirakka



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



lautanen



kulho



desilitra (dl)



millilitra (ml)



teelusikka (tl)



kierrevatkain



lasi



leikkuulauta ja
juuresveitsi

Ota esille raaka-aineet.



suolaa



2 desilitraa
juustoraastetta



10 senttimetriä purjoa
viipaleina



2 desilitraa
ruokakermaa



2 kananmunaa



mustapippuria

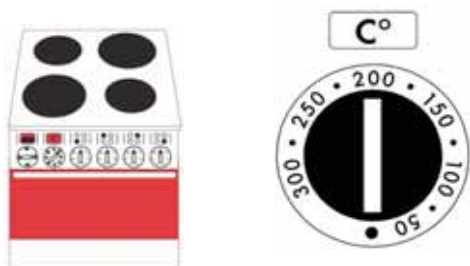
3 desilitraa
kinkkusuikaleita

Leivin jauheella kohotetut leivonnaiset

1. Valmista piirakkapohja erillisen ohjeen mukaan.



2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



3. Pese ja paloittele 10 senttimetriä (cm) purjoa.



4. Laita piirakkapohjan päälle 3 dl kinkkusuikaleita.



5. Lisää kinkkusuikaleiden päälle purjosuikaleet.



6. Lisää kinkkusuikaleiden päälle 2 dl juustoraastetta.



7. Mittaa kulhoon 2 desilitraa ruokakermaa.



8. Riko 2 munaa ja laita ne kulhoon.



9. Mittaa kulhoon $\frac{1}{2}$ teelusikkaa suolaa.



10. Mittaa kulhoon 1 millilitra mustapippuria. Sekoita kierrevalkaimella.



11. Kaada kermaseos kinkkusuikeleiden päälle.



12. Paista kinkkupiirakkaa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia.



Sienipiirakka



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



lautanen



kulho



desilitra (dl)



millilitra (ml)



teelusikka (tl)



kierrevatkain



lasi

Ota esille raaka-aineet.



3 desilitraa
herkkusieniviipaleita



2 desilitraa
juustoraastetta



10 senttimetriä purjoa
viipaleina



2 desilitraa
ruokakermaa



2 kananmunaa



mustapippuria



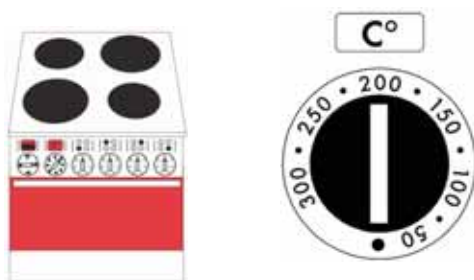
suolaa

Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

1. Valmista piirakkapohja erillisen ohjeen mukaan.



2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



3. Pese ja paloittele 10 senttimetriä (cm) purjoa.



4. Laita piirakkapohjan päälle 3 desilitraa herkkusieniä viipaleina.



5. Lisää sienien päälle purjosuikaleet.



6. Lisää sienien päälle 2 dl juustoraastetta.



7. Mittaa kulhoon 2 desilitraa ruokakermaa.



8. Riko 2 munaa ja laita ne kulhoon.



9. Mittaa kulhoon $\frac{1}{2}$ teelusikkaa suolaa.



10. Mittaa kulhoon 1 millilitra mustapippuria. Sekoita kierrevatkaimella.



11. Kaada kermaseos sienien päälle.



12. Paista sienipiirakkaa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia.



Juustopirakka



Leivinjauheella kohotetut leivonnaiset

Ota esille työvälineet.



lautanen



kulho



desilitra (dl)



millilitra (ml)



teelusikka (tl)



kierrevatkain



lasi



leikkuulauta ja
juuresveitsi

Ota esille raaka-aineet.



1 desilitra
aurajuustomurua



2 desilitraa
juustoraastetta



10 senttimetriä purjoa
viipaleina



1 pieni paprika



2 kananmunaa



mustapippuria



2 desilitraa
ruokakermaa

Leivin jauheella kohotetut leivonnaiset

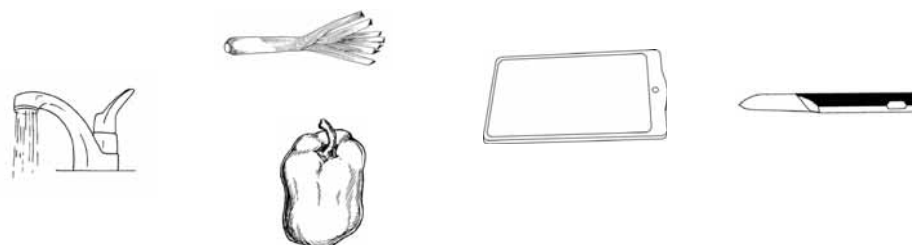
1. Valmista piirakkapohja erillisen ohjeen mukaan.



2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



3. Pese ja paloittele 10 senttimetriä (cm) purjoa ja 1 pieni paprika.



4. Laita piirakkapohjan päälle 2 desilitraa juustoraastetta.



5. Lisää juustoraasteen päälle purjосуикаleet ja paprikakuutiot.



6. Lisää kasvisten päälle 1 desilitraa aurajuustomurua.



7. Mittaa kulhoon 2 desilitraa ruokakermaa.



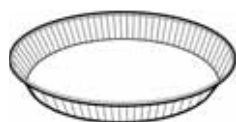
8. Riko 2 munaa ja laita ne kulhoon.



9. Mittaa kulhoon 1 millilitra mustapippuria. Sekoita kierrevatkaimella.



10. Kaada kermaseos juustoseoksen päälle.



11. Paista juustopiirakkaa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia.



Täytekakun pohja



Kakut

Ota esille työvälineet.



kulho



lautanen



lasi



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



siivilä



teräsmitta



voitelusivellin



puuhaarukka

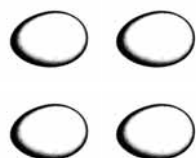


kakkuvuoka



sähkövatkain

Ota esille raaka-aineet.



4 kananmunaa



2 desilitraa sokeria



leivinjauhetta



1½ desilitraa
vehnäjauhoja



½ desilitraa
perunajauhoja



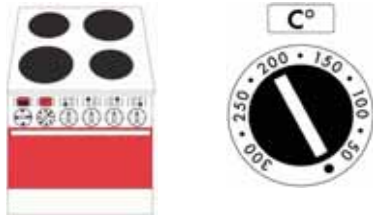
korppujauhoja vuuan
jauhottamiseen



juoksevaa margariinia
vuuan voiteluun

Kakut

1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.



2. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.



3. Mittaa teräsmittaan $\frac{1}{2}$ desilitraa perunajauhoja.



4. Mittaa teräsmittaan $1\frac{1}{2}$ desilitraa vehnä jauhoja.



5. Mittaa teräsmittaan 1 teelusikka leivinjauhetta. Sekoita.



6. Mittaa kulhoon 2 desilitraa sokeria.



7. Lisää kulhoon 4 kananmuna.



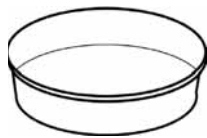
8. Vatkaa munat ja sokeri hyväksi vaahdoksi.



9. Lisää jauhoseos taikinaan siivilän läpi. Sekoita puuhaarukalla.



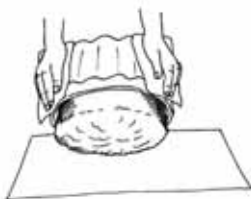
10. Kaada taikina kakkuvuokaan.



11. Paista 175 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 40 minuuttia.



12. Jäähdytä ja kumoa kakku.



Taatelikakku



Kakut

Ota esille työvälineet.



kulho



lautanen



sakset



kakkuvuoka



kattila



puuhaarukka



sähkövatkain



teräsmitta



desilitra (dl)



voitelusivellin



teelusikka (tl)

Ota esille raaka-aineet.



4 desilitraa
vehnä jauhoja



2 teelusikkaa soodaa



1 teelusikka
vanilliinisokeria



1 desilitraa kermaviiliä



2 kananmunaa



1½ desilitraa sokeria



200 grammaa
margariinia



korppujauhoja vuuan
jauhottamiseen



juoksevaa margariinia
vuuan voiteluun

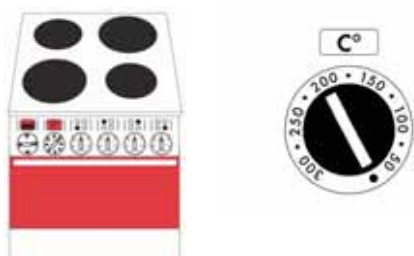
200 grammaa
taateleita

Kakut

1. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.



2. Laita uuniin lämpö 175 astetta.



3. Mittaa teräsmittaan 4 desilitraa vehnä jauhoja.



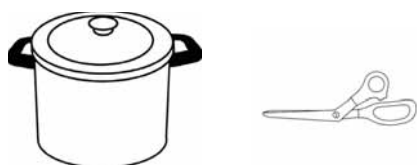
4. Lisää teräsmittaan 2 teelusikkaa soodaa.



5. Lisää teräsmittaan 1 teelusikka vanilliinisokeria. Sekoita.



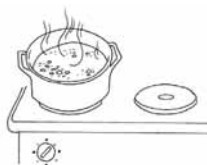
6. Paloittele 200 grammaa taateleita saksilla kattilaan.



7. Lisää kattilaan 2 desilitraa vettä.



8. Keitä taatelit pehmeiksi.



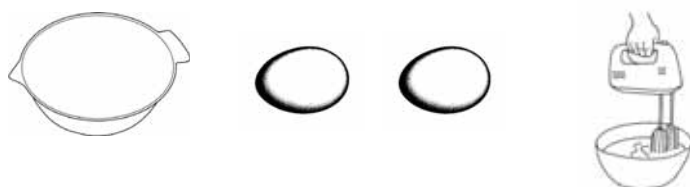
9. Lisää kattilaan 200 grammaa margariinia. Anna margariinin sulaa.



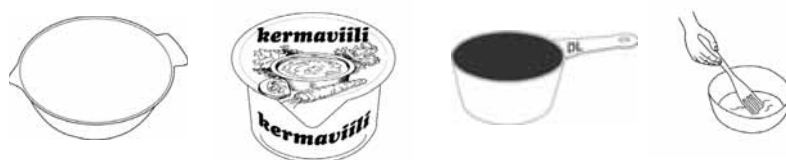
10. Mittaa kulhoon 1 ½ desilitraa sokeria.



11. Lisää kulhoon 2 muna. Vatkaa sähkövatkaimella.



12. Lisää kulhoon 1 desilitra kermaviiliä. Sekoita.



13. Lisää kulhoon taateliseos ja jauhoseos. Sekoita.



14. Kaada seos voideltuun ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan.



15. Paista uunin alatasossa 175 asteen lämmössä 50 minuuttia.



16. Anna kakun jäähtyä.



17. Kumoia kakku.



Mariannekakku



Kakut

Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



ruokalusikka (rkl)



lautanen



lasi



sähkövatkain



puuhaarukka



kakkuvuoka



voitelusivellin



teräsmitta

Ota esille raaka-aineet.



200 grammaa
margariinia



2½ desilitraa sokeria



3 munaa



2 teelusikkaa
vanilliinisokeria



1 desilitra kermaviiliä



4 teelusikkaa
vehnä jauhoja



2 ruokalusikkaa
kaakaojauhetta



korppujauhoja vuuan
jauhottamiseen



juoksevaa margariinia
vuuan voitteluun



1 teelusikka
leivinjauhetta

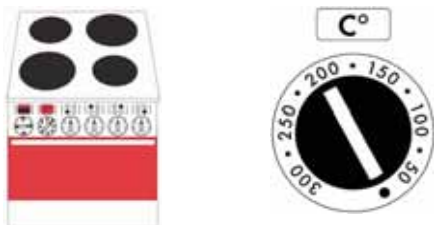
1½ desilitraa
Marianne-
karamellirouhetta

Kakut

1. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.



2. Kytke uuniin lämpö 175 astetta.



3. Mittaa teräsmittaan 1 teelusikka leivinjauhetta.



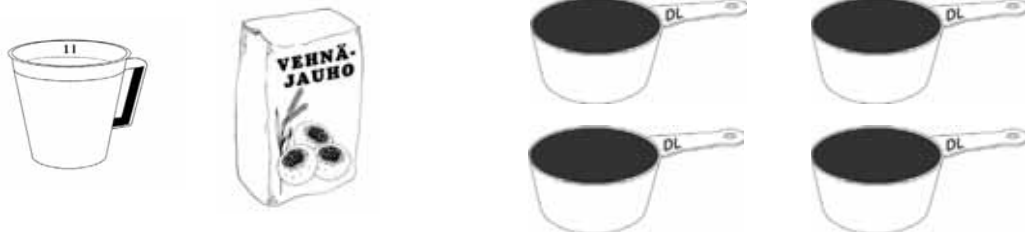
4. Mittaa teräsmittaan 2 teelusikkaa vanilliinisokeria.



5. Lisää teräsmittaan 2 ruokalusikkaa kaakaojauhetta.



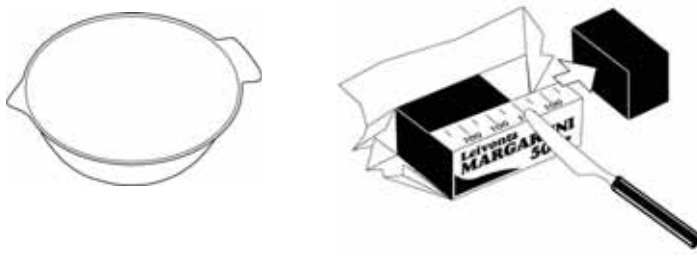
6. Lisää teräsmittaan 4 desilitraa vehnä jauhoja.



7. Lisää teräsmittaan 1 ½ desilitraa Marianne-karamellirouhetta.
Sekoita.



8. Mittaa kulhoon 200 grammaa margariinia.



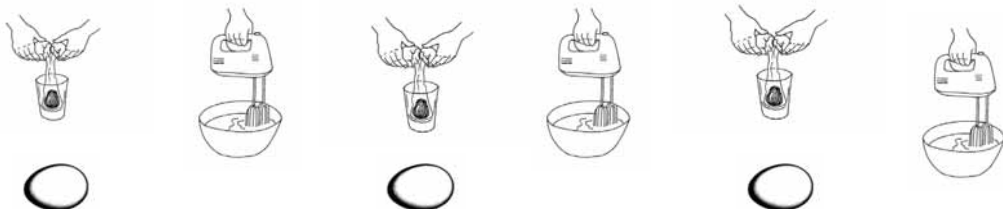
9. Lisää kulhoon 2½ desilitraa sokeria.



10. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi.



11. Lisää 3 munaa yksitellen välillä hyvin vatkatun.



12. Lisää 1 desilitra kermaviiliä taikinaan puuhaarukalla sekoittaen.



13. Lisää jauhoseos taikinaan puuhaarukalla sekoittaen.



14. Sekoita taikina tasaiseksi ja laita taikina kakkuvuokaan.



15. Paista kakkua 175 asteen lämmössä uunin alaosassa noin 60 minuuttia.



16. Anna kakun jäähtyä 15 minuuttia. Kumoa kakku.



Arjen banaanikakku



Kakut

kakkuvuoka Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



ruokalusikka (rkl)



lautanen



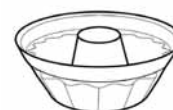
lasi



haarukka



puuhaarukka



kakkuvuoka

Ota esille raaka-aineet.



2½ desilitraa
vehnä jauhoja



1 desilitra
grahamjauhoja



1 desilitra
kaurahiutaleita



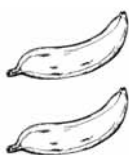
2 teelusikkaa
leivinjauhetta



½ teelusikkaa soodaa



1½ desilitraa sokeria



2 banaaniam



1 desilitra juoksevaa
margariinia



2 munaa



korppujauhoja vuuan
jauhottamiseen

Kakut

1. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.



2. Laite uuniin lämpö 175 astetta.



3. Mittaa kulhoon 2 ½ desilitraa vehnä jauhoja.



4. Mittaa kulhoon 1 desilitra grahamjauhoja.



5. Mittaa kulhoon 1 desilitra kaurahiutaleita.



6. Mittaa kulhoon 2 teelusikkaa leivinjauhetta.



7. Lisää kulhoon ½ teelusikkaa soodaa.



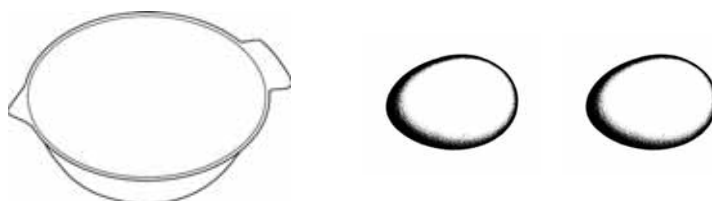
8. Lisää kulhoon 1 ½ desilitraa sokeria. Sekoita puuhaarukalla.



9. Soseuta 2 banaania haarukalla ja laita sose kulhoon.



10. Lisää kulhoon 2 munaa.



11. Lisää kulhoon 1 desilitra juoksevaa margariinia.



12. Lisää kulhoon 2 ruokalusikkaa vettä.



13. Sekoita taikina tasaiseksi ja laita taikina kakkuvuokaan.



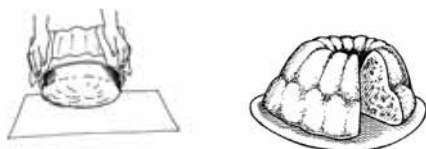
14. Paista kakkua 175 asteen lämmössä uunin alaosassa noin 45 minuuttia



15. Anna kakun jäähtyä 15 minuuttia.



16. Kumo kaku.



Mummin maustekakku

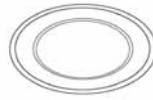


Kakut

Ota esille työvälineet.



kulho



lautanen



voitelusivellin



kakkuvuoka



kattila



puuhaarukka



sähkövatkain



teräsmitta



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)

Ota esille raaka-aineet.



7 desilitraa
vehnä jauhoja



soodaa



1 desilitra kermaa



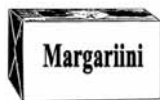
korppujauhoja vuuan
jauhottamiseen



2 kananmunaa



2 desilitraa sokeria



100 grammaa
margariinia



2 desilitraa piimää



juoksevaa margariinia
vuuan voitelemiseen



2 desilitraa siirappia

2 ruokalusikkaa
hillottua
appelsiininkuorta

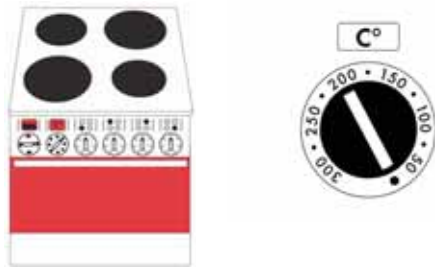
1 ruokalusikka
piparkakkumaustetta

Kakut

1. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.



2. Laita uuniin lämpö 175 astetta.



3. Mittaa teräsmittaan 7 desilitraa vehnäjauhoja.



4. Lisää teräsmittaan 2 teelusikkaa soodaa. Sekoita.



5. Mittaa kattilaan 2 desilitraa siirappia.



6. Lisää kattilaan 2 ruokalusikkaa piparkakkumaustetta.



7. Kuumenna siirappi ja mausteet.

8. Lisää kattilaan 100 grammaa margariinia. Anna margariinin sulaa.



9. Lisää kattilaan 2 ruokalusikkaa hillottua appelsiininkuorta.



10. Lisää kattilaan 2 desilitraa piimää.



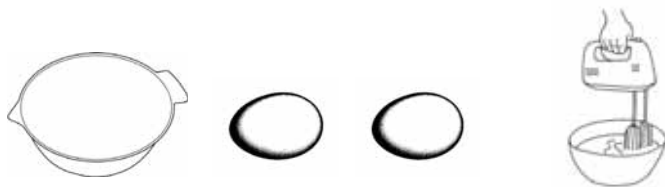
11. Lisää kattilaan 1 desilitra kermaa. Sekoita tasaiseksi.



12. Mittaa kulhoon 2 desilitraa sokeria.



13. Lisää kulhoon 2 munaa. Vatkaa sähkövatkaimella.



14. Lisää kulhoon piimäseos ja jauhoseos. Sekoita taikina tasaiseksi.



15. Kaada seos voideltuun ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan.



16. Paista uunin alatasossa 175 asteen lämmössä noin 50 minuuttia.



17. Anna kakun jäähtyä.



18. Kumoa kakku vähän jäähtyneenä.



Annun kahvikakku



Kakut

Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



ruokalusikka (rkl)



lautanen



lasi



sähkövatkain



puuhaarukka



voitelusivellin



teräsmitta



kakkuvuoka

Ota esille raaka-aineet.



200 grammaa margariinia



2½ desilitraa sokeria



3 munaa



leivinjauhetta



vanilliinisokeria



1 desilitra perunajauhoja



2 desilitraa vehnäjäuhoja



2 ruokalusikkaa kahvijauhetta



korppujauhoja vuuan jauhottamiseen



juoksevaa margariinia vuuan voiteluun

1. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.



2. Laita uuniin lämpö 175 astetta.



3. Mittaa teräsmittaan 1 teelusikka leivinjauhetta.



4. Mittaa teräsmittaan 2 teelusikkaa vanilliinisokeria.



5. Lisää teräsmittaan 2 ruokalusikkaa kahvijauhetta.



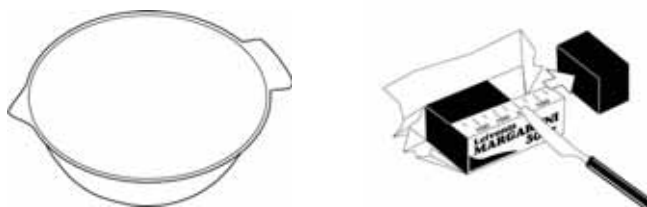
6. Lisää teräsmittaan 1 desilitra perunajauhoja.



7. Lisää teräsmittaan 2 desilitraa vehnä jauhoja. Sekoita.



8. Mittaa kulhoon 200 grammaa margariinia.



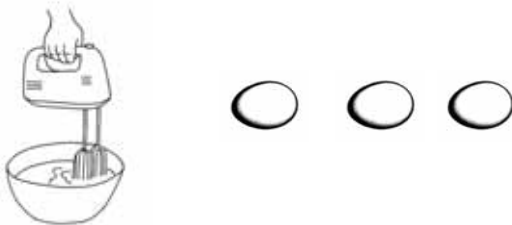
9. Lisää kulhoon 2½ desilitraa sokeria.



10. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi.



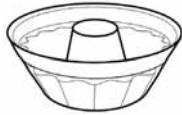
11. Lisää 3 munaa yksitellen välillä hyvin vatkatun.



12. Lisää jauhoseos taikinaan puuhaarukalla sekoittaen.



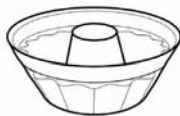
13. Sekoita taikina tasaiseksi ja laita taikina kakkuvuokaan.



14. Paista kakkua 175 asteen lämmössä uunin alaosassa 45 minuuttia.



15. Anna kakun jäähtyä 15 minuuttia.



16. Kumoa kakku.



Helppo suklaakakku



Kakut

Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



puuhaarukka



lautanen



lasi



raastemylly



kakkuvuoka

Ota esille raaka-aineet.



5 desilitraa
vehnä jauhoja



4 desilitraa sokeria



vanilliinisokeria



leivinjauhetta



soodaa



1½ desilitraa
kaakaojauhetta



2 desilitraa juoksevaa
margariinia



5 desilitraa omena-,
kurpitsa-, tai
porkkanaraastetta



korppujauhoja vuuan
jauhottamiseen



2 munaa

Kakut

1. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.



2. Laita uuniin lämpö 175 astetta.



3. Raasta valmiiksi omenat, porkkanat tai kesäkurpitsa.
Raastetta tarvitaan 5 desilitraa.



4. Mittaa kulhoon 5 desilitraa vehnä jauhoja.



5. Lisää kulhoon 4 desilitraa sokeria.



6. Lisää kulhoon 1 ½ desilitraa kaakaojauhetta.



7. Mittaa kulhoon 1 teelusikka leivinjauhetta.



8. Lisää kulhoon 2 teelusikkaa soodaa. Sekoita puuhaarukalla.



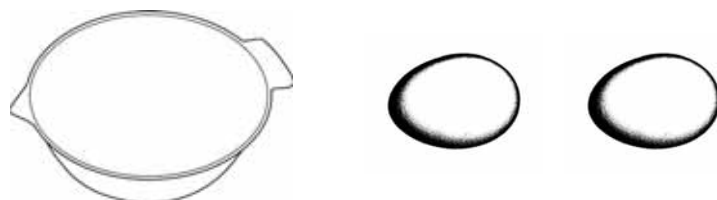
9. Lisää kulhoon 2 teelusikkaa vanilliinisokeria. Sekoita puuhaarukalla.



11. Mittaa kulhoon 5 desilitraa esimerkiksi omena- tai porkkanaraastetta.



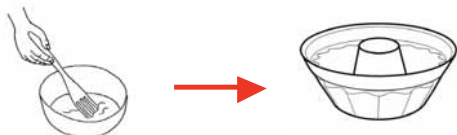
12. Lisää kulhoon 2 munaa.



13. Lisää kulhoon 2 desilitraa juoksevaa margariinia.



14. Sekoita taikina tasaiseksi ja laita taikina kakkuvuokaan.



15. Paista kakkua 175 asteen lämmössä uunin alaosassa 50 minuuttia.



16. Anna kakun jäähtyä 15 minuuttia.



17. Kumoa kakku.



Piimäkakku



Kakut

Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



puuhaarukka



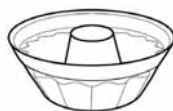
lautanen



lasi



voitelusivellin



kakkuvuoka

Ota esille raaka-aineet.



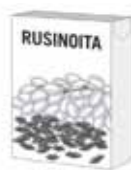
3 desilitraa
vehnä jauhoja



1½ desilitraa piimää



1 desilitra juoksevaa
margariinia



1 desilitra rusinoita



soodaa



2 desilitraa sokeria



1 muna



korppujauhoja vuuan
jauhottamiseen

kardemummaa

Kakut

1. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.



2. Laita uuniin lämpö 175 astetta.



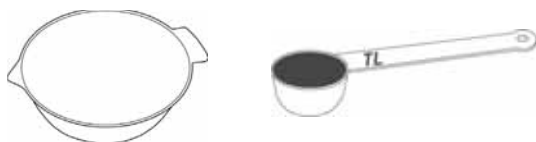
3. Mittaa kulhoon 3 desilitraa vehnä jauhoja.



4. Lisää kulhoon 2 desilitraa sokeria.



5. Lisää kulhoon 1 teelusikka kardemummaa.



6. Lisää kulhoon 1 teelusikka soodaa.



7. Lisää kulhoon 1 desilitra rusinoita. Sekoita puuhaarukalla.



8. Lisää kulhoon 1 muna.



9. Lisää kulhoon 1 desilitra juoksevaa margariinia.



10. Lisää kulhoon 1 ½ desilitraa piimää.



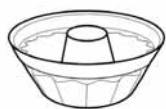
11. Sekoita taikina tasaiseksi ja laita taikina kakkuvuokaan.



12. Paista kakkua 175 asteen lämmössä uunin alaosassa 30 minuuttia.



13. Anna kakun jäähtyä 15 minuuttia.



14. Kumoa kakku.



Porkkanakakku



Kakut

Ota esille työvälineet.



kulho



lautanen



lasi



puuhaarukka



sähkövatkain



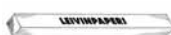
desilitra (dl)



teelusikka (tl)

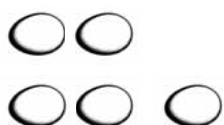


pelti ja leivinpaperi



teräsmitta

Ota esille raaka-aineet.



5 kananmunaa



5 desilitraa sokeria



soodaa



kanelia



vanilliinisokeria



5 desilitraa
vehnäjäuhoja



leivinjauhetta



1 desilitra juoksevaa
margariinia



1 desilitra
mantelirouhetta



7 ½ dl
porkkanaraastetta

250 grammaa
maustamatonta
tuorejuustoa



3 desilitraa
tomusokeria

Kakut

1. Raasta 450 grammaa porkkanoita (7 ½ desilitraa) valmista raastetta.



2. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



3. Laita leivinpaperi pellille.



4. Mittaa teräsmittaan 5 desilitraa vehnä jauhoja.



5. Lisää teräsmittaan 3 teelusikkaa leivinjauhetta.



6. Lisää teräsmittaan 3 teelusikkaa soodaa.



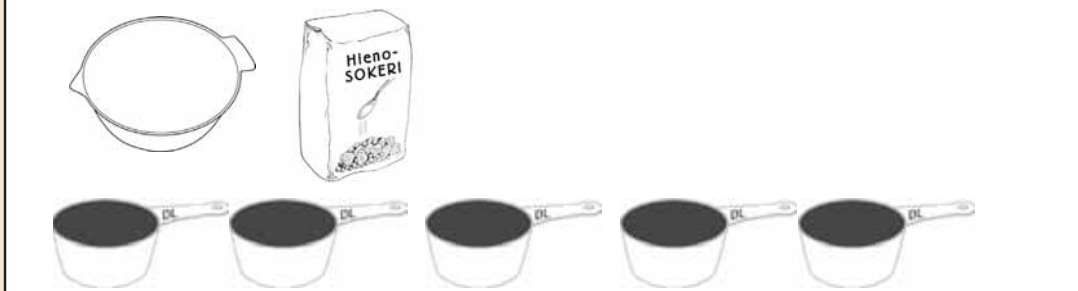
7. Lisää teräsmittaan 3 teelusikkaa kanelia.



8. Lisää teräsmittaan 3 teelusikkaa vanilliinisokeria. Sekoita.



9. Mittaa kulhoon 5 desilitraa sokeria.



10. Lisää kulhoon 5 kananmunaa.



11. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella.



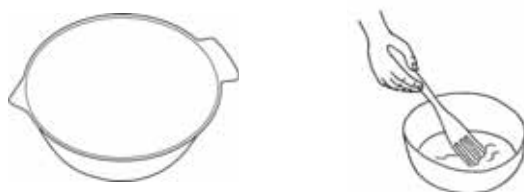
12. Lisää taikinaan 7 ½ desilitraa porkkanaraastetta.



13. Lisää kulhoon 1½ desilitraa juoksevaa margariinia.



14. Lisää jauhoseos taikinaan. Sekoita puuhaarukalla.



15. Levitä taikina uunipellille.



16. Paista 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia.



Valmista kuorrutus:

1. Laita kulhoon 250 grammaa maustamatonta tuorejuustoa.



2. Lisää kulhoon 3 desilitraa tomusokeria.



3. Lisää kulhoon 2 teelusikkaa vanilliinisokeria.



4. Lisää kulhoon 1 desilitra mantelirouhetta. Sekoita tasaiseksi.



5. Levitä kuorrutus jäähtyneen pohjan päälle.





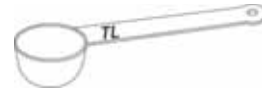
Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



lautanen



lasi



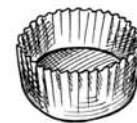
sähkövatkain



puuhaarukka



pelti



muttinsivuoat



teräsmitta



lusikka

Ota esille raaka-aineet.



125 grammaa margariinia



1½ desilitraa sokeria



2 munaa



2 tl leivinjauhetta



2 desilitraa maitoa



4½ desilitraa vehnä jauhoja



½ desilitraa maitokaakaojauhetta

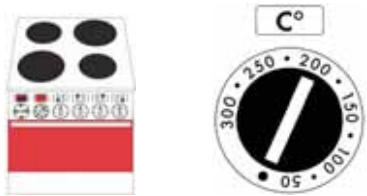


50 grammaa taloussuklaata

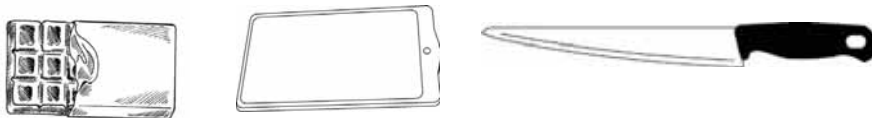
1. Laita pellille muffinssivuuat.



2. Laita uuniin lämpö 225 astetta.



3. Rouhi leikkuuveitsellä 50 grammaa taloussuklaata.



4. Mittaa teräsmittaan 4 ½ desilitraa vehnä jauhoja.



5. Lisää teräsmittaan 2 teelusikkaa leivinjauhetta.



6. Lisää teräsmittaan ½ desilitraa maitokaakaojauhetta.



7. Lisää teräsmittaan 50 grammaa suklaarouhetta. Sekoita lusikalla.



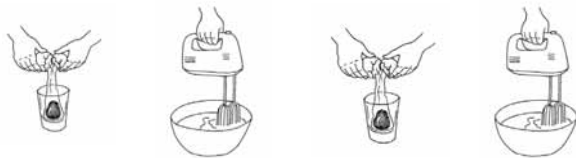
8. Mittaa kulhoon 125 grammaa margariinia.



9. Lisää kulhoon 1 ½ desilitraa sokeria.



10. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi.

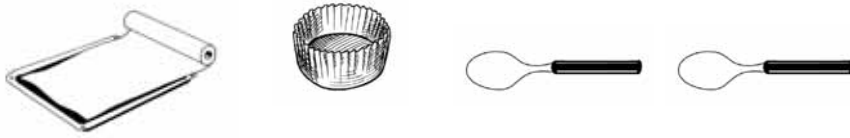


11. Lisää 2 munaa yksitellen välillä hyvin vatkatun.



12. Lisää jauhoseos ja 2 desilitraa maitoa taikinaan puuhaarukalla sekoittaen.

13. Annostele taikina pellille muffinssivuokiin kahdella lusikalla.



14. Paista muffinsseja 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa 20 minuuttia.





Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



lautanen



lasi



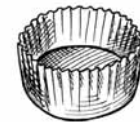
sähkövatkain



puuhaarukka



pelti



muffinssivuoat



teräsmitta



lusikka

Ota esille raaka-aineet.



2 desilitraa juoksevaa margariinia



1½ desilitraa sokeria



2 munaa



leivinjauhetta



3 desilitraa vehnäjauhoja

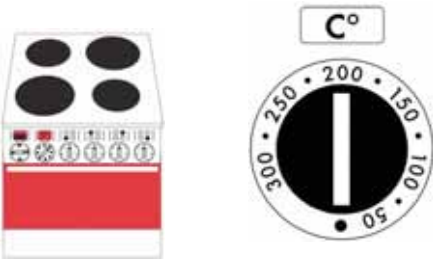


2 desilitraa mustikoita

1. Laita pellille leivinpaperi ja 16 muffinssivuokaa.



2. Laita uuniin lämpö 200 astetta.



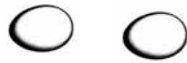
3. Mittaa teräsmittaan 3 desilitraa vehnä jauhoja.



4. Lisää teräsmittaan 2 teelusikkaa leivinjauhetta. Sekoita lusikalla.



5. Riko kulhoon 2 munaa.



6. Lisää kulhoon 1 ½ desilitraa sokeria.



7. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi.



8. Lisää vaahtoon 2 desilitraa juoksevaa margariinia.



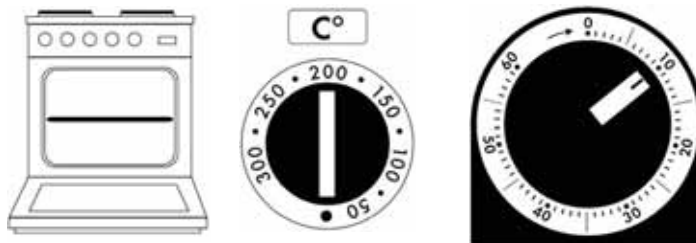
9. Lisää vaahtoon jauhoseos ja 3 desilitraa mustikoita.
Sekoita taikina tasaiseksi puuhaarukalla.



10. Annostele taikina pellille muffinssivuokiin kahdella lusikalla.



11. Paista muffinsseja 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa
10 minuuttia.



Pehmeä marjapiirakka



Ota esille työvälineet.



kulho



sähkövatkain



siivilä



lautanen



lasi



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



ruokalusikka (rkl)



kattila



puuhaarukka



pelti



leivinpaperi



lusikka



teräsmitta

Ota esille raaka-aineet.



250 + 100 grammaa margariinia



2 + ½ desilitraa sokeria



3 munaa



3½ desilitraa vehnä jauhoja



2 desilitraa perunajauhoja



2 teelusikkaa leivinjauhetta



1 desilitraa piimää



2 desilitraa kookoshiutaleita



2 teelusikkaa vanilliinisokeria



5 desilitraa marjoja



½ desilitraa hillosokeria

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. Mittaa teräsmittaan 3 ½ desilitraa vehnäjäuhoja.



3. Mittaa teräsmittaan 1 desilitra perunajauhoja.



4. Mittaa teräsmittaan 2 teelusikkaa leivinjauhetta. Sekoita.



5. Mittaa kulhoon 250 grammaa margariinia.

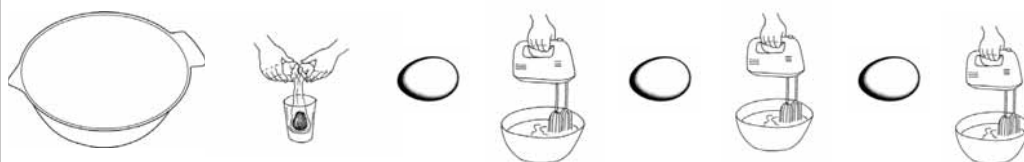


6. Mittaa kulhoon 2 desilitraa sokeria.



7. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella.

8. Lisää 3 munaa yksitellen välillä hyvin vatkatun.



9. Siivilöi jauhot taikinaan.



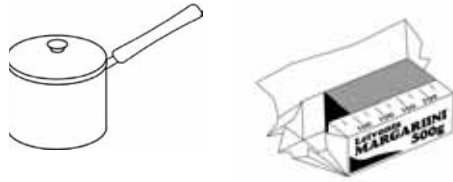
10. Lisää taikinaan 1 desilitra piimää. Sekoita puuhaarukalla.



11. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille.

Valmista päälle muruseos:

12. Mittaa kattilaan 100 grammaa margariinia ja sulata se.



13. Mittaa kattilaan ½ desilitraa sokeria ja 2 ruokalusikkaa vehnä jauhoja.



14. Mittaa kattilaan 2 desilitraa kookoshiutaleita.



15. Mittaa kattilaan 2 teelusikkaa vanilliinisokeria. Sekoita puuhaarukalla.



16. Annostele seos taikinan päälle.



17. Levitä taikinan päälle noin 5 desilitraa marjoja.



18. Ripottele marjojen päälle ½ desilitraa hillosokeria.



19. Paista piirakkaa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 30 minuuttia.



Mustikkapiirakka



Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



lautanen



lasi



sähkövatkain



puuhaarukka



pelti



leivinpaperi



teräsmitta



lusikka



siivilä

Ota esille raaka-aineet.



200 grammaa
margariinia



2 desilitraa sokeria



3 munaa



leivinjauhetta



vanilliinisokeria



2 desilitraa
vehnä jauhoja



2 desilitraa
grahamjauhoja



1 desilitra
perunajauhoja



2 desilitraa
ruokakermaa



4 desilitraa mustikoita

kardemummaa

1. Laita pellille leivinpaperi.



2. Laita uuniin lämpö 200 astetta.



3. Mittaa teräsmittaan 2 desilitraa vehnä jauhoja.



4. Lisää teräsmittaan 2 desilitraa grahamjauhoja.



5. Lisää teräsmittaan 1dl perunajauhoja.



6. Lisää teräsmittaan 3 teelusikkaa leivinjauhetta.



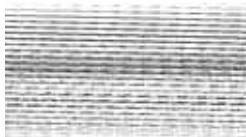
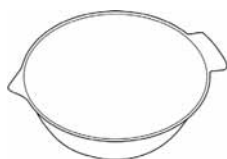
7. Lisää teräsmittaan 2 teelusikkaa vanilliinisokeria.



8. Lisää teräsmittaan 1 teelusikka kardemummaa. Sekoita lusikalla.



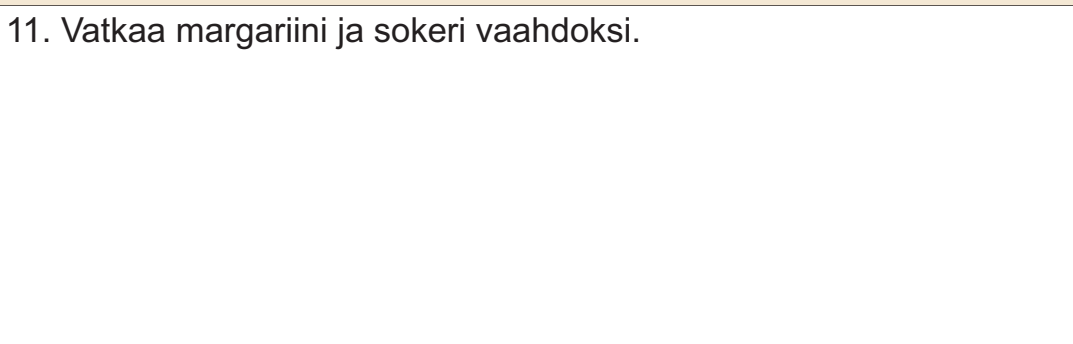
9. Mittaa kulhoon 200 grammaa margariinia.



10. Lisää kulhoon 2 desilitraa sokeria.



11. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi.



12. Lisää 3 munaa yksitellen välillä



13. Lisää jauhoseos taikinaan puuhaarukalla sekoittaen.



14. Lisää kulhoon 2 desilitraa ruokakermaa.



15. Lisää taikinaan 4 dl mustikoita. Sekoita tasaiseksi.



16. Levitä taikina pellille.



17. Paista piirakkaa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 20 minuuttia



Toskakakku



Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



lautanen



lasi



sähkövatkain



puuhaarukka



pelti



leivinpaperi



teräsmitta



lusikka



ruokalusikka (rkl)



kattila

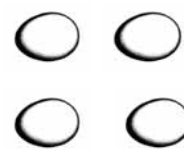
Ota esille raaka-aineet.



300 + 100 grammaa
margariinia



3 + 2 desilitraa
sokeria



4 munaa



leivinjauhetta



5 desilitraa +
2 ruokalusikkaa
vehnä jauhoja



1 desilitra maittoa



140 grammaa
mantelilastuja

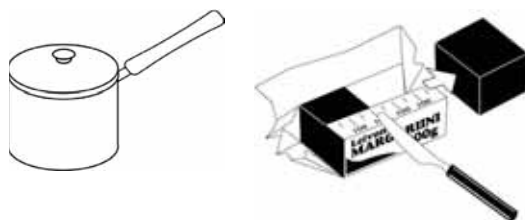


1 desilitra
kuohukermaa

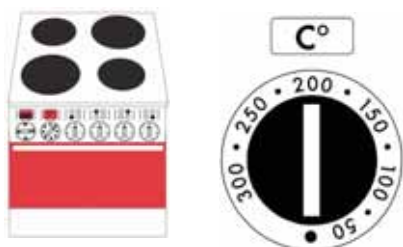
1. Laita pellille leivinpaperi.



2. Mittaa kattilaan 300 grammaa margariinia. Sulata margariini.



3. Laita uuniin lämpö 200 astetta.



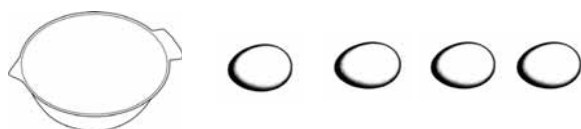
4. Mittaa teräsmittaan 5 desilitraa vehnä jauhoja.



5. Lisää teräsmittaan 3 teelusikkaa leivinjauhetta. Sekoita lusikalla.



6. Riko kulhoon 4 munaa.



7. Lisää kulhoon 3 desilitraa sokeria.



8. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi.



9. Lisää vaahtoon 300 grammaa sulatettua margariinia ja 1 desilitra maitoa.



10. Lisää vaahtoon jauhoseos. Sekoita taikina tasaiseksi puuhaarukalla.



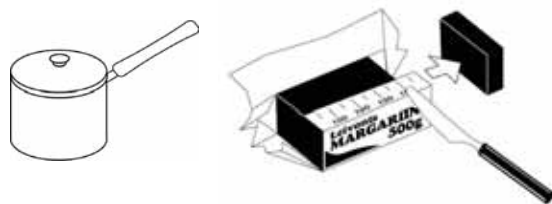
11. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille.

12. Paista kakkupohjaa 200 asteen lämmössä uunin alaosassa noin 15 minuuttia.



Valmista kuorrutus:

1. Mittaa kattilaan 100 grammaa margariinia ja sulata se.



2. Lisää kattilaan sulatetun margariinin joukkoon 2 desilitraa sokeria.



3. Lisää kattilaan 140 grammaa mantelilastuja.



4. Lisää kattilaan 1 desilitra kuohukermaa.



5. Lisää kattilaan 2 ruokalusikkaa vehnä jauhoja. Sekoita.



6. Kuumenna seos koko ajan sekoittaen kiehumispisteeseen.

7. Levitä kuorrutus puolikypsän pohjan päälle ja paista kakkua vielä 250 asteen lämmössä uunin yläosassa noin 5 minuuttia kunnes kakku on vaaleanruskea.



Mokkapalat



Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



lautanen



lasi



sähkövatkain



puuhaarukka



pelti



leivinpaperi



teräsmitta



kattila



ruokalusikka (rkl)

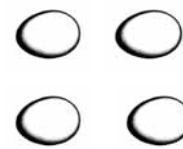
Ota esille raaka-aineet.



250 + 50 grammaa
margariinia



3 desilitraa sokeria



4 munaa



leivinjauhetta



5 desilitraa
vehnä jauhoja



2 desilitraa maittoa



4 desilitraa
tomusokeria

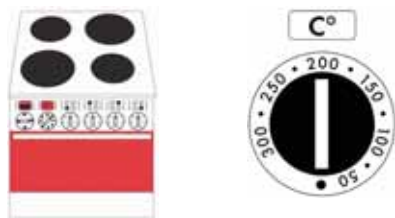


3 ruokalusikkaa
valmista kahvijuomaa



2 + 2 ruokalusikkaa
kaakaojauhetta

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. Laita uunipellille leivinpaperi.



3. Mittaa teräsmittaan 5 desilitraa vehnä jauhoja.



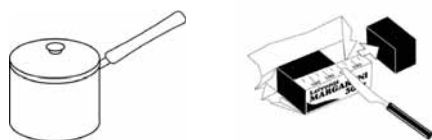
4. Lisää teräsmittaan 4 teelusikkaa leivinjauhetta.



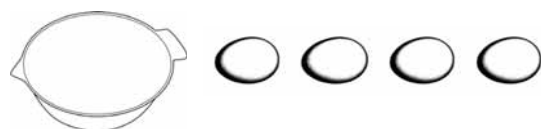
5. Lisää teräsmittaan 2 ruokalusikkaa kaakaojauhetta. Sekoita.



6. Mittaa kattilaan 200 grammaa margariinia. Sulata ja jäähdytä rasva.



7. Riko kulhoon 4 kananmuna.



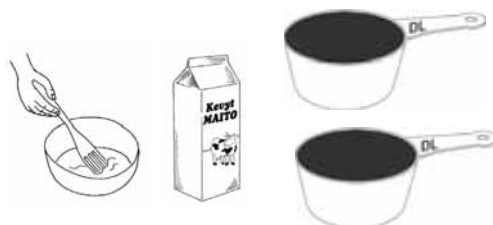
8. Lisää kulhoon 3 desilitraa sokeria.



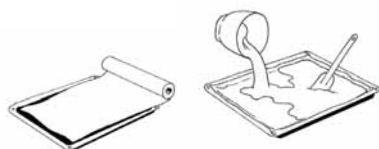
9. Vatkaa sokeri ja kananmunat vaahdoksi.



10. Lisää taikinaan 2 desilitraa maitoa ja sulatettu margariini vuorotellen jauhoseoksen kanssa.



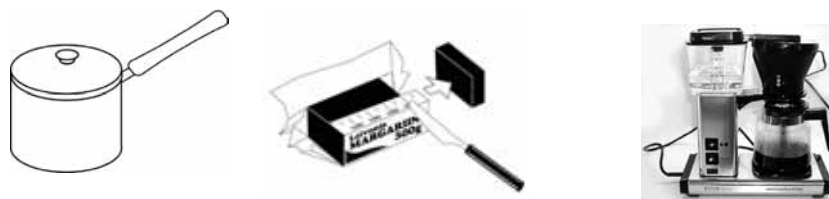
11. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille.



12. Paista pohjaa 200 asteen lämmössä uunin keskitasossa noin 20 minuuttia.



1. Sulata kattilassa noin 50 grammaa margariinia ja keitä kahvi.



2. Lisää kattilaan noin 4 desilitraa tomusokeria.



3. Lisää kattilaan 2 ruokalusikkaa kaakaojauhetta.



4. Mittaa kattilaan sulatetun margariinin joukkoon noin 3 ruokalusikkaa vahvaa kahvijuomaa. Sekoita tasaiseksi.



5. Levitä kuorrutus ja halutessasi nonparelleja paistetun, jäähtyneen pohjan päälle ja anna jähmettyä kylmässä.

Rahkasitruunatorrttu



Ota esille työvälineet.



kulho



sähkövatkain



puuhaarukka



lautanen



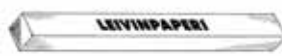
desilitra (dl)



teelusikka (tl)



pelti



leivinpaperi



sitruunapuserrin



taikinakaavin



kattila



lasi

Ota esille raaka-aineet.



250 grammaa sulatettua margariinia



4 + ½ desilitraa sokeria



3 munaa



8 desilitraa vehnä jauhoja



ruokasoodaa



leivinjauhetta



2 desilitraa piimää ja 500 grammaa maitorahkaa

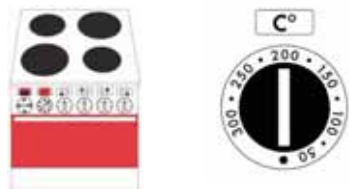


1 sitruunan mehu

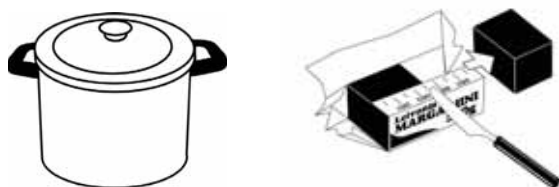


vanilliinisokeria

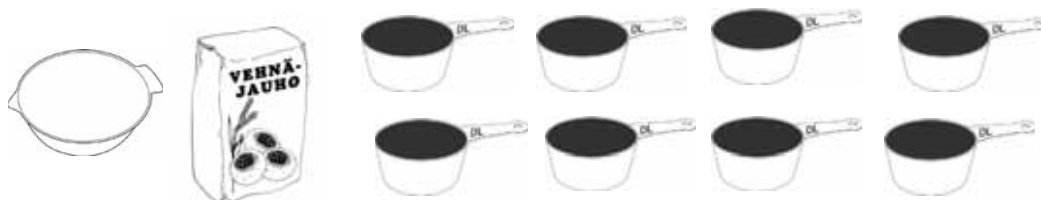
1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. Mittaa kattilaan 250 grammaa margariinia. Sulata se.



3. Mittaa kulhoon 8 desilitraa vehnä jauhoja.



4. Lisää kulhoon 4 desilitraa sokeria.



5. Lisää kulhoon 2 teelusikkaa leivinjauhetta.



6. Lisää kulhoon 2 teelusikkaa vanilliinisokeria.



7. Lisää kulhoon 1 teelusikka ruokasoodaa. Sekoita puuhaarukalla.

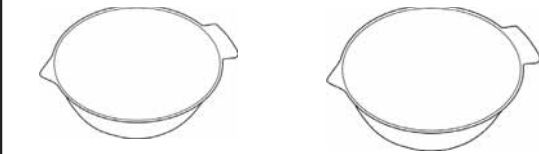


8. Lisää kulhoon sulatettu margariini.

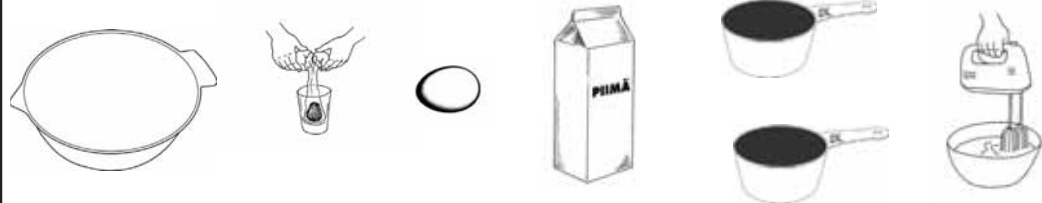
Sekoita taikina sähkövatkaimella tasaiseksi.



9. Ota seoksesta puolet toiseen kulhoon muruseosta varten.



10. Lisää toiseen puoleen 1 muna ja 2 desilitraa piimää.
Sekoita sähkövatkaimella.



11. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille.

Valmista päälle rahkaseos:

12. Laita kulhoon 2 purkkia (500 grammaa) maitorahkaa.



13. Lisää kulhoon ½ desilitraa sokeria.



14. Lisää kulhoon 2 kananmuna.



15. Lisää kulhoon 2 teelusikkaa vanilliinisokeria.



16. Lisää kulhoon 1 sitruunan mehu. Sekoita tasaiseksi.



17. Levitä seos taikinan päälle.



18. Ripottele loppu muruseos marjojen päälle.



19. Paista piirakkaa 200 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 25 minuuttia.



Mamman marjapiirakka



Ota esille työvälineet.



kulho



sähkövatkain



puuhaarukka



lautanen ja lasi



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



teräsmitta



voitelusivellin



paistovuoka

Ota esille raaka-aineet.



100 grammaa margariinia ja juoksevaa margariinia vuuan voiteluun



1 + ½ desilitraa sokeria



2 munaa



1½ desilitraa vehnä jauhoja



1 desilitra grahamjauhoja



leivinjauhetta



2 desilitraa kermaviiliä

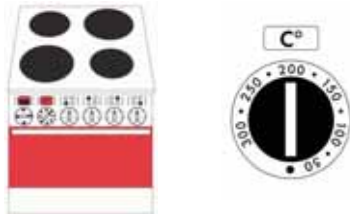


4 desilitraa mustikoita

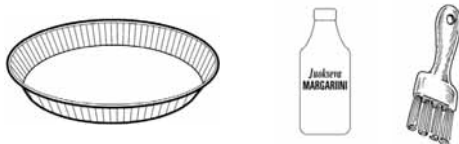


vanilliinisokeria

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. Voitele paistosvuoka.



3. Mittaa teräsmittaan 1 ½ desilitraa vehnä jauhoja.



4. Lisää teräsmittaan 1 desilitra grahamjauhoja.



5. Mittaa teräskulhoon 1 teelusikka leivinjauhetta. Sekoita jauhot.



6. Mittaa kulhoon 100 g margariinia.

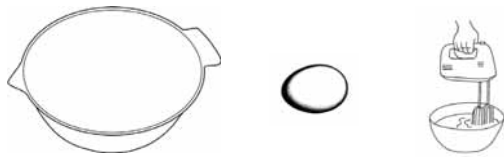


7. Mittaa kulhoon 1 desilitra sokeria.



8. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi sähkövatkaimella.

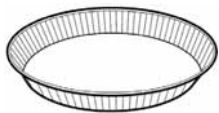
9. Lisää 1 muna. Vatkaa sähkövatkaimella.



10. Lisää jauhoseos taikinaan. Sekoita taikina tasaiseksi.



11. Levitä taikina voidellun paistosvuolan pohjalle ja reunoille.



12. Lisää pohjan päälle 4 desilitraa mustikoita.



Valmista täyte:

13. Laita kulhoon 1 purkki (2 desilitraa) kermaviiliä.



14. Lisää kulhoon 1 muna.



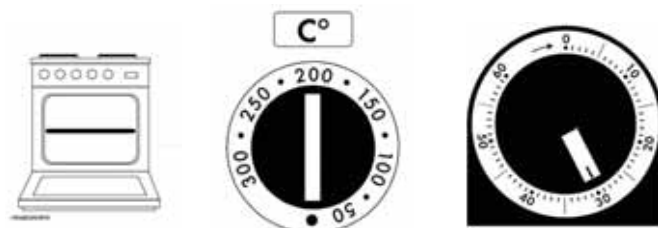
15. Lisää kulhoon ½ desilitraa sokeria.



16. Lisää kulhoon 1 teelusikka vanilliinisokeria. Sekoita ja kaada marjojen päälle.



17. Paista piirakkaa uunin keskiosassa 200 asteen lämmössä noin 30 minuuttia.



Suklaakääretorttu



Ota esille työvälineet.



kulho



lautanen



lasi



sähkövatkain



desilitra (dl)



ruokalusikka (rkl)



teelusikka (tl)



pelti



leivinpaperi



puuhaarukka

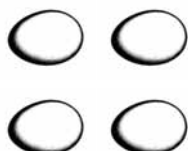


siivilä



teräsmitta

Ota esille raaka-aineet.



4 kananmunaa



1 desilitra sokeria



leivinjauhetta



2 desilitraa hilloa



1 desilitra perunajauhoja



1 ruokalusikka vehnä jauhoja



2 ruokalusikkaa kaakaojauhetta

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Laita leivinpaperi pellille.



3. Mittaa teräsmittaan 1 desilitra perunajauhoja.



4. Mittaa teräsmittaan 1 ruokalusikka vehnä jauhoja.



5. Mittaa teräsmittaan 2 ruokalusikkaa kaakaojauhetta.



6. Mittaa teräsmittaan 1 teelusikka leivinjauhetta. Sekoita.



7. Mittaa kulhoon 1 ½ desilitraa sokeria.

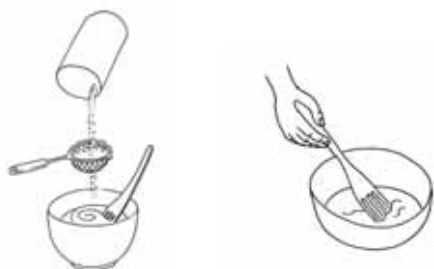


8. Lisää kulhoon 4 kananmuna.



9. Vatkaa munat ja sokeri hyväksi vaahdoksi.

10. Lisää jauhoseos taikinaan siivilän läpi. Sekoita puuhaarukalla.



11. Levitä taikina uunipellille.



12. Paista 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 5 minuuttia.



13. Kumoa kääretorttu sokeroidulle leivinpaperille.



14. Levitä 2 desilitraa hilloa levyille ja kääri rullalle.



15.



Kääretorttu



Ota esille työvälineet.



kulho



lautanen



lasi



sähkövatkain



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



teräsmitta



pelti



leivinpaperi

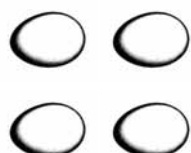


puuhaarukka



siivilä

Ota esille raaka-aineet.



4 kananmunat



1½ desilitraa sokeria



leivinjauhetta



2 desilitraa hilloa

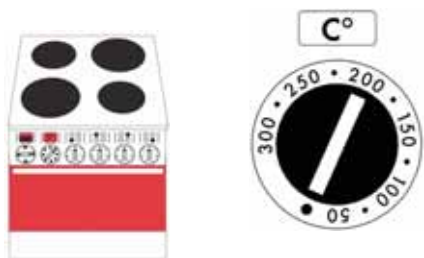


3/4 desilitraa perunajauhoja



1 desilitra vehnä jauhoja

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen.



2. Laita leivinpaperi pellille.



3. Mittaa teräsmittaan 3/4 desilitraa perunajauhoja.



4. Mittaa teräsmittaan 1 desilitra vehnä jauhoja.



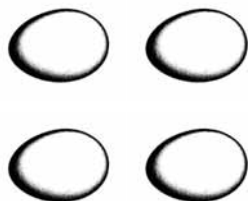
5. Mittaa teräsmittaan 1 teelusikka leivinjauhetta. Sekoita.



6. Mittaa kulhoon 1 ½ desilitraa sokeria.



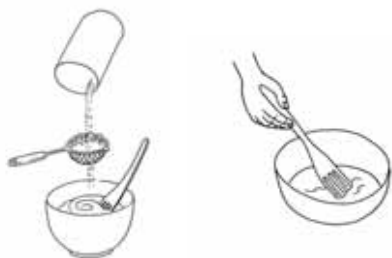
7. Lisää kulhoon 4 kananmuna.



8. Vatkaa munat ja sokeri hyväksi vaahdoksi.



9. Lisää jauhoseos taikinaan siivilän läpi. Sekoita puuhaarukalla.



10. Levitä taikina uunipellille.



11. Paista 225 asteen lämmössä uunin keskiosassa noin 5 minuuttia.



12. Kumoa kääretorttu sokeroidulle leivinpaperille.



13. Levitä 2 desilitraa hilloa levyille ja kääri rullalle.



Mureat pikkuleivät



Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



teräsmitta



pelti ja leivinpaperi



sähkövatkain

Ota esille raaka-aineet.



300 grammaa voita



1½ desilitraa
tomusokeria



vanilliinisokeria



4½ desilitraa
vehnä jauhoja

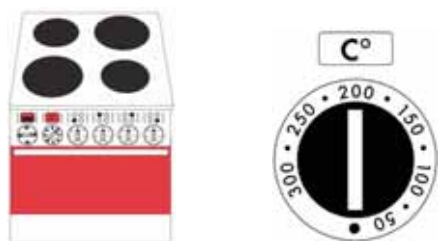


1½ desilitraa
perunajauhoja



paiston kestäväää
hilloa

1. Pane uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. Mittaa teräsmittaan 1 ½ desilitraa perunajauhoja.



3. Mittaa teräsmittaan 4 ½ desilitraa vehnä jauhoja.

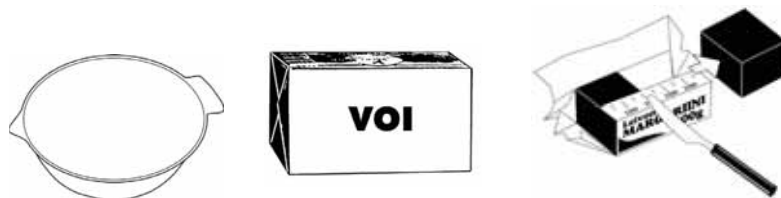


4. Lisää teräsmittaan 2 teelusikkaa vanilliinisokeria. Sekoita.



5. Mittaa kulhoon 300 grammaa voita.

Pehmitä tarvittaessa mikrossa 10 sekuntia.



6. Mittaa kulhoon 1 ½ desilitraa tomusokeria.



7. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri vaahdoksi.



8. Lisää kulhoon jauhoseos. Sekoita tasaiseksi.



9. Leivo taikinasta tanko. Jaa se yhtä suuriin osiin.



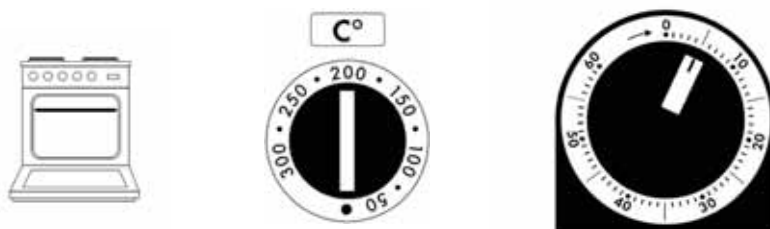
10. Pyörittele palloiksi ja laita pellille.



11. Paina syvennys pikkuleivän keskelle ja lisää siihen hilloa.



12. Paista 200 asteen lämmössä uunin yläosassa noin 5 minuuttia.



Hilloleivät



Ota esille työvälineet.



kulho



desilitra (dl)



teelusikka (tl)



teräsmitta



pelti ja leivinpaperi



sähkövatkain

Ota esille raaka-aineet.



150 grammaa voita



2 desilitraa sokeria



vanilliinisokeria



soodaa



4½ desilitraa
vehnäjauho

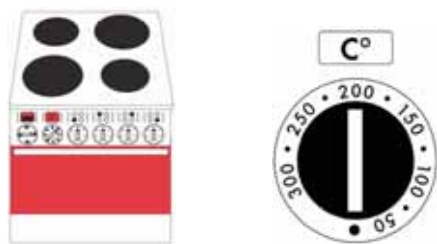


marmeladia



kananmuna

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.



2. Mittaa teräsmittaan 4 ½ desilitraa vehnä jauhoja.



3. Lisää teräsmittaan ½ teelusikkaa soodaa.



4. Lisää teräsmittaan 1 teelusikka vanilliinisokeria. Sekoita.



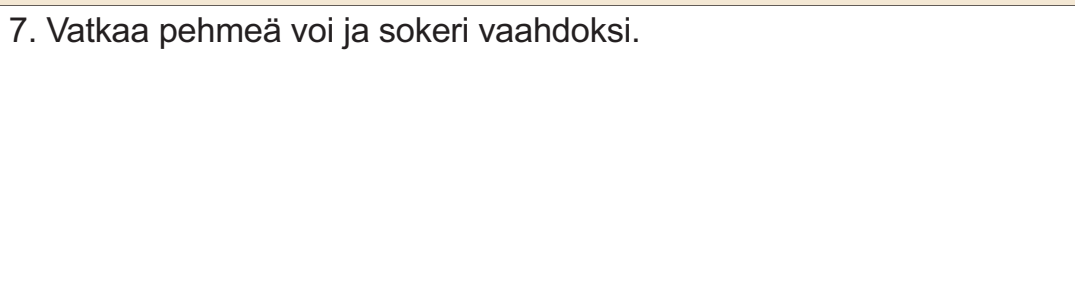
5. Mittaa kulhoon 150 grammaa voita.



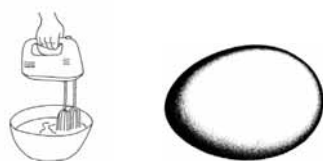
6. Mittaa kulhoon 2 desilitraa sokeria.



7. Vatkaa pehmeä voi ja sokeri vaahdoksi.



8. Lisää 1 muna. Vatkaa hyvin.



9. Lisää kulhoon jauhoseos. Sekoita taikina tasaiseksi käsin.



10. Kaaviloi taikina levyksi.



11. Ota muotilla pyöreitä pikkuleipiä ja laita ne pellille.



12. Paista pikkuleipiä 200 asteen lämmössä uunin yläosassa noin 5 minuuttia.



13. Anna pikkuleipien jäähtyä hetki.

14. Levitä pikkuleivälle marmeladia ja laita toinen pikkuleipä päälle. Pyörittele pikkuleivät sokerissa.

Piparkakut



Ota esille työvälineet.



kattila



teräsmitta



puuhaarukka



teelusikka (tl)



desilitra (dl)



lasi



lautanen

Ota esille raaka-aineet.



4 desilitraa
vehnä jauhoja



3/4 desilitraa siirappia



1 desilitra sokeria



150 grammaa
margariinia



kananmuna



soodaa



kanelia

neilikkaa ja inkivääriä pomeranssinkuorita

1. Mittaa teräsmittaan 4 desilitraa vehnä jauhoja.



2. Mittaa jauhojen joukkoon 1 teelusikka soodaa. Sekoita.



3. Mittaa kattilaan 1 desilitra sokeria.



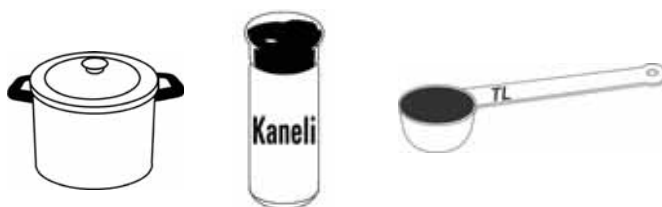
4. Lisää kattilaan $\frac{3}{4}$ desilitraa siirappia.



5. Lisää kattilaan 150 grammaa margariinia.



6. Lisää kattilaan 1 teelusikka kanelia.



7. Lisää kattilaan ½ teelusikkaa neilikkaa.



8. Lisää kattilaan ½ teelusikkaa inkivääriä.



9. Lisää kattilaan ½ teelusikkaa pomeranssikuorta.



10. Kiehauta kattilassa siirappi-sokeri-margariini-mausteseos.
Sekoita puuhaarukalla.



11. Jäähdytä seos haaleaksi.



12. Lisää kattilaan 1 kananmuna. Sekoita hyvin.



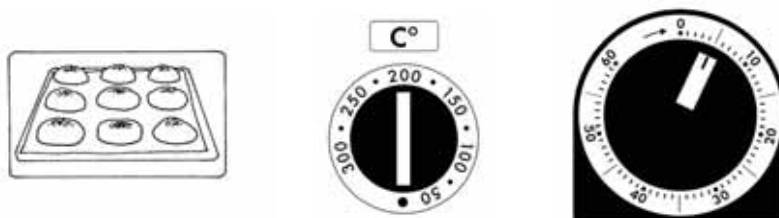
13. Lisää lopuksi jauhoseos.



14. Pyöritä taikinasta koekakut.



15. Paista 200 asteen lämmössä noin 5 minuuttia.

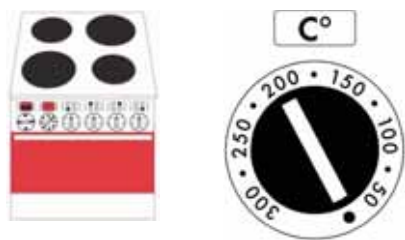


16. Pistä taikina muovipussiin ja anna sen olla jääkaapissa seuraavaan päivään.



Piparkakujen leipominen

1. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.



2. Laita pellille leivinpaperi.



3. Levitä pöydälle vähän jauhoja.

4. Kauli taikina ohueksi levyksi.



5. Ota taikinasta muotilla piparkakkuja mahdollisimman vierekkäin.
Laita piparkakut pellille.



6. Paista piparkakkuja 175 asteen lämmössä uunin yläosassa
noin 10 minuuttia.

