

## **Muffinssipannarit, vadelma-kardemummahilloa ja smetanavaahtoa**

10 kpl

### **Työjärjestys:**

Tee pannaritaikina ja laita uuni kuumenemaan

Laita hillo kiehumaan

Annostele ja paista pannarit

Vatkaa smetanavaahto

### **Muffinssipannarit**

2 kananmunaa

3 dl maitoa

100 g maitorahkaa

2 dl vehnäjauhoja

1 rkl sokeria

¼ tl suolaa

1 rkl rypsiöljyä

Vuoan voiteluun rypsiöljyä tai huoneenlämpöistä voita

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Riko munat kulhoon, lisää maito ja rahka. Sekoita tasaiseksi. Sekoita joukkoon muut aineet. Anna taikinan turvota uunin lämpiämisen ajan. Voitele muffinipelti kevyesti rasvalla. Jaa jokaiseen koloon taikinaa 2/3 vuoan tilavuudesta. Paista uunin keskitasolla noin 20–25 minuuttia.

**Vinkki!** Voit paistaa pannarin myös uuninkestävissä annosvuoissa tai laakeammassa vuoassa.

### **Vadelma-kardemummahillo**

200 g pakastevadelmia

½ dl vettä

1 dl (100 g) hillosokeria

½ tl jauhettua kardemummaa

Mittaa vadelmat ja vesi kattilaan. Kuumenna kiehuvaksi. Lisää kardemumma ja hillosokeri. Anna sokerin sulaa ja keitä 6–8 minuuttia välillä sekoitellen.

**Vinkki!** Hillo jäähtyy nopeammin, kun laitat kattilan kylmävesihauteeseen.

### **Smetanavaahto**

100 g smetanaa

50 g maitorahkaa

2 rkl sokeria

1 tl vaniljasokeria

Mittaa ainekset sekoituskulhoon ja vatkaa sähkövatkaimella vaahdoksi.

**Info!** Kananmuna on keittiön moniottelija. Se kuohkeuttaa, sitoo, suurustaa, antaa väriä ja makua ruokiin.