

NettiPyhis maaliskuu 2015 – Juhlat



Pidä pääsiäisjuhlat.

- Koristele pöytä pääsiäisliinalla, kukilla ja pääsiäiskoristeilla.
- Kynttilät tuovat juhlan tuntua.
- Nimikyltit pääsiäismuniin maalattuna
- Tee itse rahkapullia ja kutsu ystäviä kylään tai juhli perheen/päiväkotiryhmän/hoitolasten/pyhäkoululaisten kesken

Valmistusaineet

2 1/2 dl Maitoa
1/2 palaa (25 g) hiivaa
1 dl sokeria
1/2 tl suolaa
2 tl kardemummaa
1 muna
6 dl vehnäjauhoja
75 g voita tai margariinia

Päälle

munaa voiteluun
1 prk (200 g) maustettua rahkaa: sitruuna, vanilja tai kuningatar
(raesokeria)

Valmistusohje

- Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää sokeri, suola, kardemumma ja muna. Vatkaa sekaan 4 dl vehnäjauhoista. Lisää sulatettu voi. Sekoita loput jauhot puuhaarukalla.
- Voitele muffinivuokien pohjat. Jaa taikina vuokiin. Kohota liinan alla vedottomassa paikassa.
- Voitele pullat munalla. Tee pullien keskelle syvennykset sormilla tai kahden pikkulusikan avulla. Jaa rahka syvennyksiin. Ripota halutessasi raesokeria reunoille.
- Paista 225 asteessa n. 12 min
- Rahkapullan päälle voi laittaa persikanpaloja tms.
- Voit tehdä rahkatäytteen itsekin maitorahkasta ja kananmunasta sekä maustaa sitä vaniljasokerilla/sitruunamehulla tms.