

MARTTAPULLAT

Maitoa	2,5 dl
Hiivaa	25 g
Munaa	1 kpl
Sokeria	1 dl
Kardemummaa	2 tl
Vehnäjauhoja	7 dl
Voita	100 g



Sulata osa voista ja lisää kardemumma, jäähdytä.

Lämmitä maito, lisää sokeri, hiukan suolaa, hiiva, kananmuna ja voikardemummaseos.

Lisää jauhot, pehmennyt voi ja vaivaa taikina kimmoiseksi. Anna kohota.

Täyte:

100 g pehmeää voita, 1 dl sokeria, 2 – 3 tl kanelia sekä 3 – 4 rkl vehnäjauhoja. Sekoita tahnaksi.

Kaaviloi taikina levyksi ja levitä täyte levyille, kääri rullalle ja viipaloi. Kohota hyvin, voitele munalla, lisää raesokeria pullien päälle ja paista 225 asteessa 12 – 15 min.

Taikinasta voi tehdä myös pikkupullia. Voitele pullat munalla ja laita nokare täytettä kuorrutteeksi pullien päälle.