



KRÕBEDAD VAHVLIID MAISIJAHUGA

Retsept: Liilia Raik

Valmistamine

Sega pehme või, suhkur, vaniljesuhkur ja munad kreemjaks massiks. Lisa pidevalt segades vaheldumisi jahud ja vee-piimasegu. Maisijahu annab lisaks värvile vahvlitele krõbedust juurde. Taigen peab jääma hapukoore paksune. Lase paisuda ca 2 tundi ning küpseta kuumade vahvliraudade vahel kuldseks. Keera kohe kuumalt torbikusse.

- 150 g võid
- 125 g suhkrut
- 2 tl vaniljesuhkrut
- 2 muna
- 200 g Veski Mati Eriti head nisujahu
- 100 g Veski Mati Maisijahu
- 200 ml piima
- 200 ml vett