



## **BATAADI-RIISIJAHU-PONTŠIKUD KANEELI-SUHKRUGA**

**Retsept:** Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

### **Valmistamine**

Küpseta tervet koorega bataati 200-kraadises ahjus u 45 minutit, nii et see on läbi küpsenud. Lase veidi jahtuda ja koori. Püreesta ning kaalu välja 300 g püreed. Sega jahud, suhkur, küpsetuspulber ja sool suuremas kausis. Lisa bataadipüree ja sega, kuni moodustub ühtlane puru. Kuumuta piim ja lisa seda aeglaselt osade kaupa jahu-bataadisegule. Timmi piima abil taina paksus parajaks. Tainas peab olema nii paks, et kannatab käte vahel pallikesi veeretada. Pallikeste läbimõõt peaks olema u 3 cm. Tainapallikeste veeretamiseks võid kasutada latekskindaid. Kuumuta kastrulis korralik kogus õli (vähemalt 2–3 cm). Pontšikud peavad kohe õli sisse asetades küpsema hakkama. Tõsta osade kaupa pallikesed kuuma õli sisse ja küpseta mõlemalt poolt kuldseks. Tõsta vahukulbiga välja ja lase majapidamispaberi peal liigsel õlil välja nõrguda. Veereta siis suhkru-kaneeli segus. Serveeri soojalt koos hapuka vaarikatest toormoosiga.

- 24–30 pontšikut, valmistamisaeg: 45 minutit
- 300 g bataati (ahjus koos koorega tervena küpsetatuna, koorituna ja püreestatuna)
- 5 dl Veski Mati Riisijahu
- 0,7 dl Veski Mati Jahu (soovitavalt gluteenivaba)
- 1 dl pruuni suhkrut
- 1 tl soola
- 1 tl küpsetuspulbrit
- 2–2,5 dl kuuma piima
- frittimiseks õli
- pontšikute veeretamiseks suhkrut ja kaneeli
- serveerimiseks toorvaarikamoosi