

Laskiaispullan leivontaohje Vaasan Kotipullasta

Laskiaispulla



- 40 kpl Vaasan Kotipullia
- 800 g Mantelimassaa tai hilloa (20g / pulla)
- 2 l Vispikermää (n.40g kermavaahtoa / pulla)
- 2-3 dl Taloussokeria kermavaahdon joukkoon
- Raesokeria pullien koristeluun

Aseta pullat leivinpaperin päälle pellille, peittele tuotteet hyvin kuivumiselta ja sulata ohjeen mukaan. Ripottele raesokeria pullien päälle ja paista ohjeen mukaan. Jäähdytä pullat ja vatkaa kerma vaahdoksi sokerin kanssa.

Unibake
Academy



Halkaise pullat ja täytä pullien pohjapuolelta mantelimassalla, remonssilla tai hillolla.



Pursota kermavaahtoa pohjan, sekä täyteen päälle ja laita pullan kansi kermavaahdon päälle. Myy kylmästä esimerkiksi kahden pakkauksissa.