

# Pullakranssin leivontaohje



Ota pullat sulamaan pellille leivinpaperin päälle n. 30 minuutiksi. Voitele bostonkakkuvuoka hyvin vuokaspraylla, jotta valmis pullakranssi irtaosaa vuoasta.



Paina pullat kämmenten välissä pitkulaisiksi ja asettele sulaneet pullat kranssipohjaan limittäin, ei vierekkäin.



Kohota pullakranssia 15 min nostatuskaapissa tai 30 min huoneenlämmössä. Lisää tarvittaessa mantelilastut päälle ja lisää raesokeria. Paista pullakransseja 175-180 asteisessa uunissa noin 25 minuuttia.

# Pullakranssin leivontaohje

Anna pullakranssien jäähtyä 20 minuuttia ja koristele ne myyntikuntoon esimerkiksi tomusokerilla ja kuorrutteella.



Juhlapullakranssi  
Koristeltu valkoisella pomadalla, hopeanonporelleilla ja  
pehmeillä kultakuulilla.



Tähtikoristeltu kranssi  
Koristeltu valkoisella pomadalla ja hopeatähdillä.