

Deluxe –pullien leivontaohje Herkkupullasta



Nostele pullat pakkauksesta löytyviin paistovuokiin paistopellille. Sulata jäisiä pullia yön yli kylmiössä tai yhden tunnin ajan huoneenlämmössä hyvin peitettynä.

Kohota pullia nostatuskaapissa noin 30 minuuttia tai huoneenlämmössä noin 2 tuntia hyvin peitettynä.

Voit tehdä Deluxe –pullat kahdella tapaa: kananmunavoitelulla tai kristallisoimalla.

Deluxe –pullien leivontaohje Herkkupullasta

Kananmunavoidellut Deluxe –pullat:

- Voitele pullat kananmunalla nostatuksen jälkeen.
- Ripottele päälle raesokeria.

Paista pullia 175-180 asteessa 10-12 minuuttia.
Anna jäähtyä noin 10 minuuttia.

Käyttäessäsi kananmunaa voiteluun, muista lisätä KANANMUNA tuoteselosteeseen.

Unibake
Academy

Kristallisoidut Deluxe –pullat

Paista nostatettuja pullia 175-180 asteessa 10-12 minuuttia. Anna jäähtyä noin 10 minuuttia. Penslaa sulatettu vähälaktoosinen voi pullien päälle ja kasta pulla jatketussa kardemummasokerissa.



Jatkettu kardemummasokeri:

Lisää pakkauksen mukana tulleeseen kardemummasokeriin 500 g sirosokeria.
Sekoita hyvin.


Lantmännen
Unibake