

Pitkokranssin leivontaohje



Sulata pitkoa 30 minuuttia huoneenlämmössä hyvin peitettynä. Leikkaa pitko puoliksi pitkittäissuunnassa.



Voitele bostonkakkuvuoka hyvin vuokaspraylla, jotta valmis pitkokranssi irttaa vuoasta.



Aseta puolikkaat pitkot kranssivuokaan, leikkuupinta keskikohtaan päin. Kohota pullakranssit joko kohotuskaapissa 30-40 minuuttia, huoneenlämmössä 1½-2 tuntia tai yön yli kylmiössä. Jos nostatat huoneenlämmössä tai kylmiössä, peittele kranssit hyvin.



Pitkokranssin teko-ohje

Ripottele tarvittaessa raesokeria lisää kranssien päälle. Paista pitkokransseja 175-180 asteisessa uunissa noin 25 minuuttia.



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