

Punttipullan leivontaohje Vaasan Kotipullasta

Lado jäiset Kotipullat pelleille, peitä muovilla ja sulata 1 h huoneenlämmössä.



Laita täyte pursotinpussiin. Punttipullaan sopii mm. makurahka ja hillo. Halutessasi voit sekoittaa makurahkan pakastemarjoja.



Kostuta mitta vesiastiassa. Paina pulliin kunnan kolo esim. puolen litran mitalla tai isolla vesilasilla.



Leikkaa reilunkokoinen reikä pursotinpussiin ja pursota täyte pulliin. Koristele raesokerilla tai kidesokerilla.



Paista 180 °C:ssa 12-15 minuuttia.