

Ys-tä-vän-päi-vän pöf-fins-sit

Noin 20 kap-pa-let-ta

Kui-va-ai-neet

3 dl veh-nä-jau-ho-ja
2,5 dl so-ke-ri-a
1 dl kaa-ka-o-jau-het-ta
1 tl lei-vin-jau-het-ta
1 tl soo-daa

Muut ai-neet

1,5 dl maus-ta-ma-ton-ta jo-gurt-ti-a
1 dl kah-vi-a
1 mu-na
1 dl ruo-ka-öl-jy-ä

Ko-ris-teek-si

2 dl vis-pi-ker-maa vaah-do-tet-tu-na
ko-ris-te-ra-kei-ta

1. Lai-ta uu-ni läm-pe-ne-mään 200 as-tee-seen.
2. Mit-taa i-soon kul-hoon kaik-ki kui-va-ai-neet. Se-koi-ta.
3. Li-sää kui-va-ai-nei-siin jo-gurt-ti, kah-vi, mu-na ja öl-jy.
4. Se-koi-ta tai-ki-na ta-sai-sek-si.
5. Jaa tai-ki-na noin 20 lei-von-ta-vuo-kaan.
6. Pais-ta pöf-fins-se-jä noin 20 mi-nuut-ti-a.
7. Ko-ris-te-le jääh-ty-neet pöf-fins-sit ker-ma-vaah-dol-la ja ko-ris-te-ra-keil-la.



1. Mon-ta-ko mu-naa tar-vi-taan pöf-fins-sei-hin?
2. Mon-ta-ko pöf-fins-si-ä tai-ki-nas-ta tu-lee?
3. Mis-sä vai-hees-sa lei-po-mis-ta tar-vit-set ai-kui-sen a-pu-a?

