VADELMAISET MUROPALAT

Nämä helppotekoiset, edulliset ja tahmeat muroruudut ovat lastenkutsujen vetonaula ja sopivat nuorille vieraille olipa heillä allergiaa tai ei. Riisimurot antavat niille mukavan, hunajakennomaisen ulkomuodon. Maidoton versio on kätevä isoille kutsuille, sillä sitä voi tarjota kaikista neljästä yleisimmästä allergiasta kärsiville.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **GLUTEENITON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 10 minuuttia + jäähdytys  **Annoksesta tulee:** 24 kappaletta | |
| Hiukan | Pähkinätöntä kasviöljyä voiteluun |
| 115 g | Vaahtokarkkeja **(mielellään vaaleanpunaisia ja valkoisia)** |
| 55 g | Voita |
| 4 rkl | Vadelmahilloa |
| 140 g | Riisimuroja |
| 1. Voitele 18 x 28 cm:n kokoinen matalareunainen vuoka. 2. Pane vaahtokarkit kattilaan yhdessä voin ja hillon kanssa. Kuumenna varovasti koko ajan sekoittaen, kunnes kaikki ovat sulaneet. Keitä minuutin ajan hyvin sekoittaen. 3. Sekoita nopeasti joukkoon riisimurot, niin että ne sekoittuvat tahmeaan seokseen kunnolla. 4. Siirrä seos vuokaan ja levitä se kulmia myöten. Painele seos tiiviisti vuokaan märällä lastalla tai lusikan kuperalla puolella. Leikkaa levyveitsellä 24 osaan. Anna jäähtyä ja nosta yöksi jääkaappiin jähmettymään. 5. Säilytä muropalat ilmatiiviissä rasiassa. | |
| **VARO** **vaahtokaramelleja, jotka on makeutettu maltodekstriinillä tai muilla viljasta saatavilla sokereilla, jos et voi syödä gluteenia.** Joissakin vaahtokarkeissa saattaa olla kananmunaa. Tarkista tarvittaessa riisimurojen tuoteselosteesta, että niissä ei ole maitoa tai gluteenia. | |
| **MAIDOTON** **myös gluteeniton ja pähkinätön**  **Valmista ohjeen mukaan,** mutta korvaa voi maidottomalla levitteellä. | |