



# IITAN KOKKIKOULU

## LETUT

11.08.2016

1/1

### Parhaat letut

**10-12 lettua**

**3 3/4 dl vehnä jauhoja**

**(3 rkl sokeria)**

**1/4 tl suolaa**

**1 tl jauhettua kardemummaa**

**5 dl maitoa**

**3 isoa kananmunaa**

**3 rkl sulatettua voita**

**voita paistamiseen**

**Sekoita vehnä jauhot, sokeri, suola ja kardemumma kulhossa. Vatkaa maito vähän kerrallaan kuivien aineiden joukkoon ja sekoita lopuksi joukkoon kananmunat ja voisula. Anna taikinan turvota 20-30 minuuttia ennen paistamista.**

**Sulata nokare voita kuumalla paistinpannulla (paistamiseen ei juuri tarvitse käyttää rasvaa, koska sitä on jo taikinassa) ja kaada pannulle sopiva määrä taikinaa. Kallistele pannua, jotta taikina leviää sille tasaisesti, ja paista lettua keskilämmöllä. Käännä lettu, kun sen alapuoli näyttää kauniin kullanuskealta, ja paista vielä 30 sekuntia toiselta puolelta.**

**Tervetuloa mukaan Iitan Kokkikoulun  
iloisiin tapahtumiin!**