

Minttu-sitruunaruoho- mocktail 4 annosta

6 dl lime-basilikasimaa
1 rkl sitruunaruohotahnaa (esim. Spice Up)
2 rkl tuoretta minttua hienonnettuna
3 dl kivennäisvettä
jäitä

Koristeluun

4 sitruunaruohon oksaa
limetin viipaleita
(syötäviä kukkia)

Sekoita siman joukkoon sitruunaruohotahna ja hienonnettu minttu. Lusikoi laseihin joko jääpaloja tai murskattua jäätä. Annostele sima laseihin ja täytä lasit kivennäisvedellä. Koristele sitruunaruohon oksilla, limetin viipaleilla ja halutessasi syötävillä kukilla.



Kuohkea juustopirakka

n. 8 annosta

Taikina

125 g voita tai margariinia
3 dl vehnä jauhoja
2 rkl vettä

Täyte

1 rkl voita tai margariinia
1 rkl Dansukker Ruokokidesokeria
tai Fariinisokeria
1 purjo ohuina viipaleina
5 kananmunaa
2 ½ dl ruokakermaa
1 tl suolaa
½ tl mustapippuria
7 dl voimakkaan makuista juustoraastetta

1. Sekoita taikinan ainekset keskenään. Painele taikina piirakkavuokaan (ø n. 25 cm) ja pistele haarukalla. Pane vuoka jääkaappiin puoleksi tunniksi. Esipaista piirakkapohjaa uunin alaosassa 225 asteessa 10 min.
2. Sulata rasva ja sokeri paistinpannussa ja kuullota purjo kevyesti. Vatkaa munat ja kerma. Lisää mausteet, purjo ja juusto. Kaada seos piiras pohjalle. Paista uunin keskiosassa n. 20 min., kunnes täyte on hyytynyt.

Uutta kierrettä vappuun



Dan
Sukker

Dan
Sukker

Suomen Sokeri Oy

Sokeritehtaantie 20, 02460 Kantvik
Kuluttajapalvelu puh. 0800 0 4400 (klo 12-15)
kuluttajapalvelu@dansukker.fi
www.dansukker.fi



Näin helppoa on siman
valmistus, katso video!

- www.facebook.com/lhanltseTehty
[instagram.com/dansukkersuomi](https://www.instagram.com/dansukkersuomi)
[fi.pinterest.com/dansukkersuomi](https://www.pinterest.com/dansukkersuomi)
[youtube.com/dansukkersuomi](https://www.youtube.com/dansukkersuomi)

dansukker.fi



Kierremunkit 25-30 kpl

25 g hiivaa
2 ½ dl maitoa
1 dl Dansukker Fariinisokeria
1 tl suolaa
2 tl kardemummaa
1 muna
n. 8 dl vehnä jauhoja
100 g pehmeää voita

Makusokeri
2 dl Dansukker Taloussokeria
1 dl Dansukker Fariinisokeria
2 rkl kanelia

Lisäksi
n. 1 l öljyä paistamiseen

1. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää joukkoon fariinisokeri, suola, kardemumma, kananmuna ja noin 2/3 osaa jauhoista. Vaivaa taikinan joukkoon voi ja jauhoja sen verran, kunnes taikina on kimmoisaa ja irtoaa kulhon reunoista. Anna taikinan kohota lämpimässä paikassa liinan alla kaksinkertaiseksi.
2. Leivo taikinasta n. 20 cm pitkiä ja vajaan sentin paksuisia tankoja. Käännä tangot kaksin kerroin ja letitä kierteeksi. Nipistä kierteet molemmista päistä kiinni. Kohota hyvin pellillä liinan alla.
3. Kuumenna öljy kattilassa 170-180-asteiseksi. Paista 3-4 munkkia kerrallaan noin minuutti per puoli. Nosta kypsät munkit reikäkauhalla talouspaperin päälle.
4. Sekoita lautasella sokerit ja kaneli. Pyörittele lämpimät munkit makusokerissa.

Lime-basilikasima

1 dl limetin mehua (n. 3-4 limettä)
1 ruukku basilikaa
2 + 2 l vettä
250 g Dansukker Fariinisokeria
250 g Dansukker Taloussokeria
herneenkokoinen pala tuorehiivaa

Pulloihin
sokeria, rusinoita

1. Purista mehu limeteistä. Huuhtelee basilikan lehdet huolellisesti kylmällä vedellä.
2. Kuumenna 2 litraa vettä kiehuvaan isossa kattilassa. Lisää joukkoon sokerit. Sekoita kunnes sokeri on liuennut. Lisää loput vedestä.
3. Leikkaa tai revi basilikan lehdet muutamaosaan, ja lisää ne limettimehun kanssa kattilaan.

4. Kun sima on kädenlämpöistä, ota kattilasta noin 1 dl simaa ja sekoita siihen hiiva. Kaada sima-hiivaseos takaisin kattilaan ja sekoita hyvin. Anna siman tekeytyä huoneenlämmössä kannen alla noin vuorokauden ajan.
5. Laita puhtaisiin pulloihin 1 tl sokeria simalitraa kohden, ja halutessasi muutama rusina. Siivilöi basilika pois, pullota sima ja pane jääkaappiin. Sima valmistuu noin viikossa.

Paine pullossa kasvaa käymisen jatkuessa, älä käytä liian tiukkaa korkkia. Säilytä sima jääkaapissa ja nauti viikon kuluessa.



Fariinisokeripussissa on perinteisen vappusiman ohje.

