

Hanna Määttä

Hannan herkut

Leivontakirja



Lukijalle

Olen kirjoittanut ruokablogeja jo monen vuoden ajan.
Herkullisimmat jälkiruoat ja herkut ovat päässeet tähän
leivontakirjaan mukaan. Testasin ohjeiden toimivuutta ja
muutin ohjeita paremmiksi. Kehitin myös omia
leivonnaisia.

Mukana myös mm. iki ihana käpykakku, suklaata
himoitseville suklaakakkua. Unohtamatta lasten juhlia.

Monipuolisesta valikoimasta löytyy jokaiselle jotakin.
On joukossa myös yksi uolainen leivonnainen, patonki.
Herkullisin patonki ohje minkä tiedän.

Leivontakirjasta löytyy helppoja ohjeita ei niin varmoille
leipojille, mutta haasteita kaipaavillekin on saatu
mukaan muutama ohje.

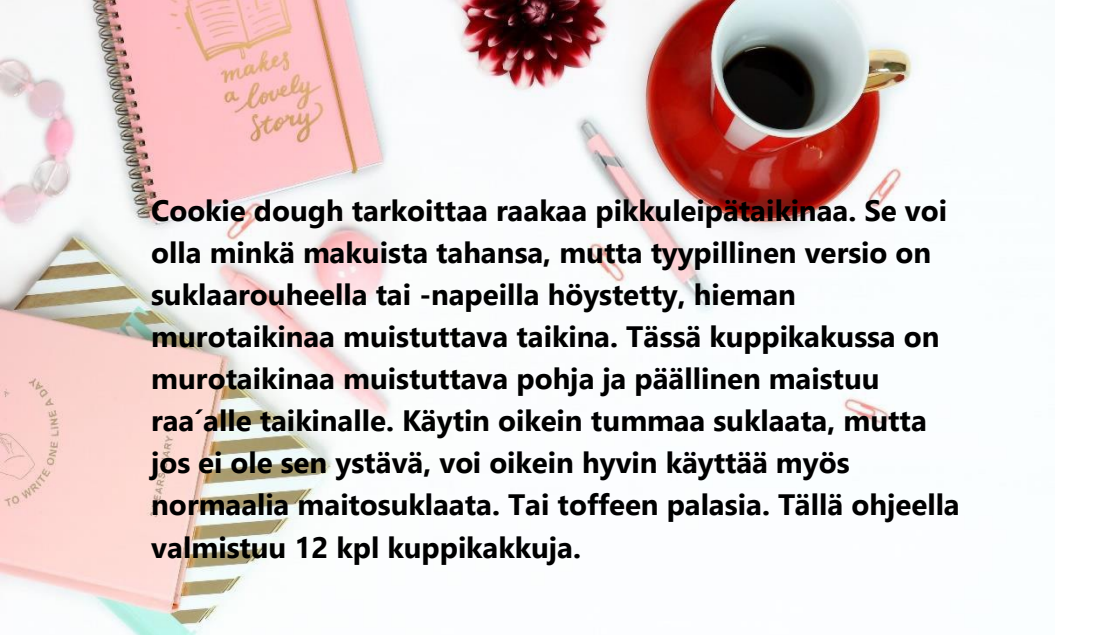
Toivon onnistumisia keittiöön ja herkullisia hetkiä.

Sokerin huuruisin terveisin

Hanna Määttä

Cookie Dough- kuppikakut





Cookie dough tarkoittaa raakaa pikkuleipätaikinaa. Se voi olla minkä makuista tahansa, mutta tyyppillinen versio on suklaarouheella tai -napeilla höystetty, hieman murotaikinaa muistuttava taikina. Tässä kuppikakussa on murotaikinaa muistuttava pohja ja päällinen maistuu raa'alle taikinalle. Käytin oikein tummaa suklaata, mutta jos ei ole sen ystävä, voi oikein hyvin käyttää myös normaalia maitosuklaata. Tai toffeen palasia. Tällä ohjeella valmistuu 12 kpl kuppikakkuja.

Pohja

4 dl vehnä jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1 rkl vaniljasokeria

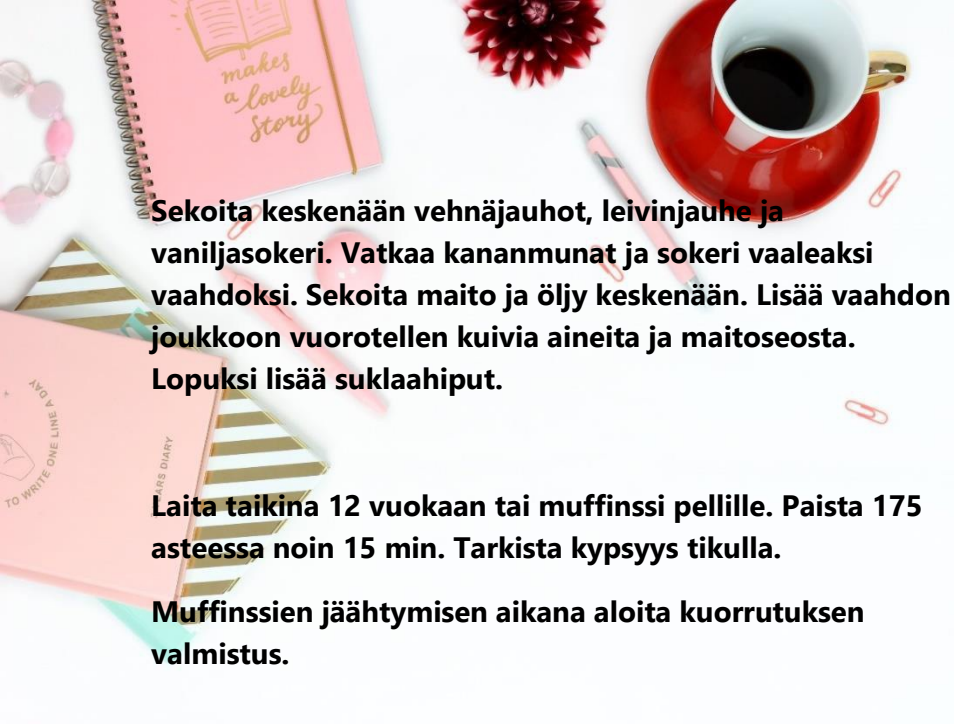
2 kananmunaa

1,5 dl sokeria

1 dl maitoa

1 dl öljyä

1 dl suklaahippuja (tummaa suklaata)



Sekoita keskenään vehnäjauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita maito ja öljy keskenään. Lisää vaahdon joukkoon vuorotellen kuivia aineita ja maitoseosta. Lopuksi lisää suklaahiput.

Laita taikina 12 vuokaan tai muffinssi pellille. Paista 175 asteessa noin 15 min. Tarkista kypsyytikulla.

Muffinssien jäähtymisen aikana aloita kuorrutuksen valmistus.

Kuorrutus

200 g vähäsuolaista voita

1 dl fariinisokeria

1,5 dl tomusokeria

2 dl vehnä jauhoja

50 g tummaa suklaata

© 2018 Määttä, Hanna

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-339-986-0



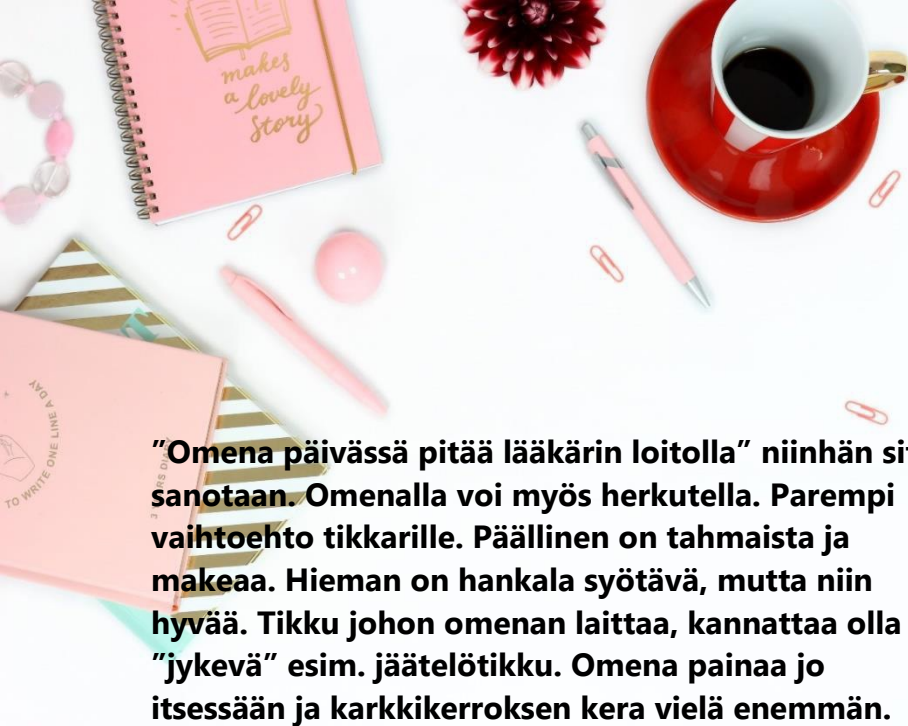
9 789523 399860



Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja lisää joukkoon fariinisokeri sekä tomusokeri. Kunnes seos on tasaista, lisää vehnäjauhot ja vatkaa hyvin. Raasta suklaa raasteeksi ja sekoita kuorrutteen joukkoon. Pursota kuorrute jäähtyneiden kuppikakkujen päälle ja koristelee suklaa koristeilla.

Karamelliomena





"Omena päivässä pitää lääkärin loitolla" niinhän sitä sanotaan. Omenalla voi myös herkutella. Parempi vaihtoehto tikkarille. Päällinen on tahmaista ja makeaa. Hieman on hankala syötävä, mutta niin hyvää. Tikku johon omenan laittaa, kannattaa olla "jykevä" esim. jäätelötikku. Omena painaa jo itsessään ja karkkikerroksen kera vielä enemmän.

8 omenaa

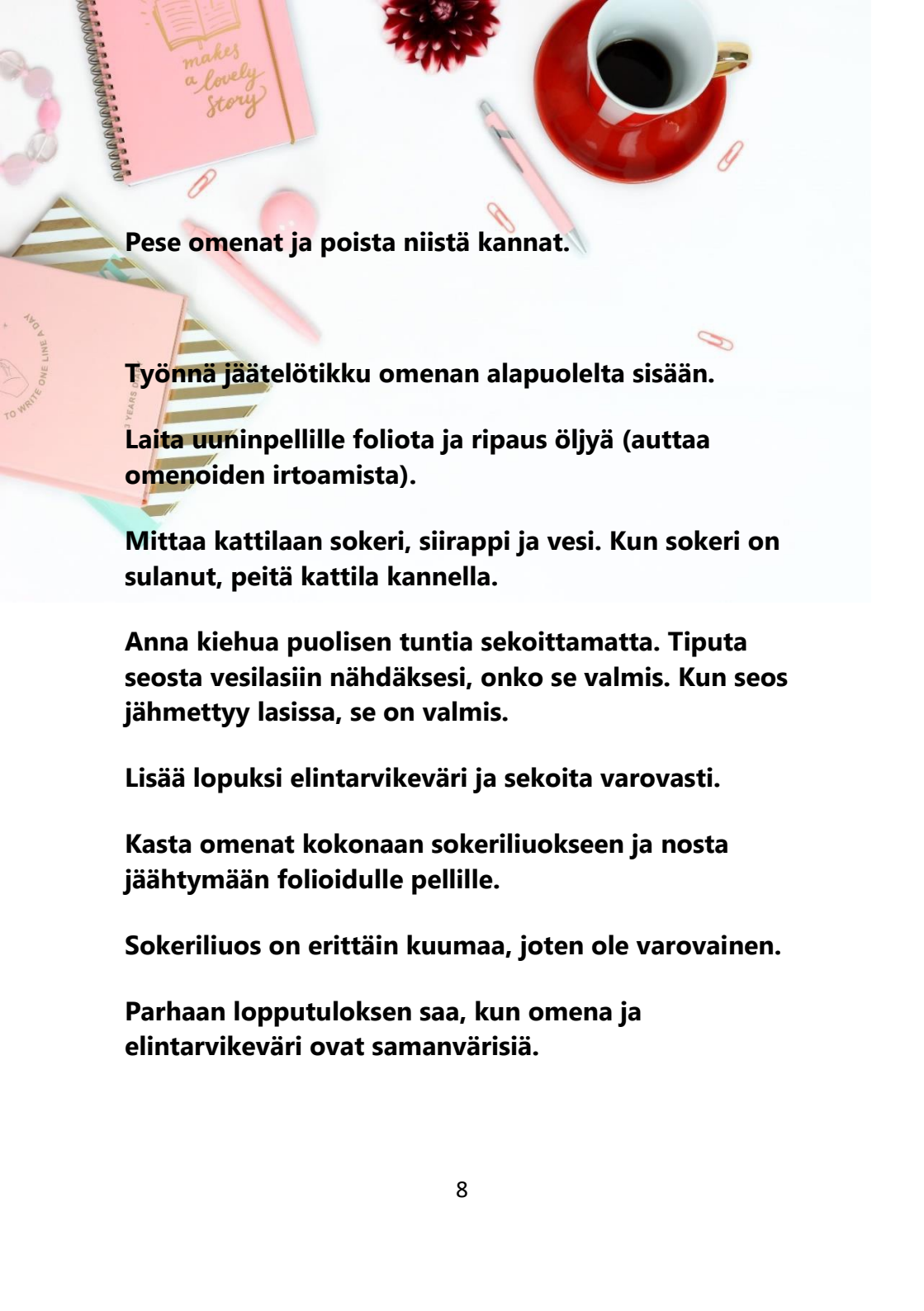
8 jäätelötikkua

6 dl sokeria

3,5 dl vaaleaa siirappia

3,5 dl vettä

muutama tippa elintarvikeväriä



Pese omenat ja poista niistä kannat.

Työnnä jäätelötikku omenan alapuolelta sisään.

Laita uuninpellille foliota ja ripaus öljyä (auttaa omenoiden irtoamista).

Mittaa kattilaan sokeri, siirappi ja vesi. Kun sokeri on sulanut, peitä kattila kannella.

Anna kiehua puolisen tuntia sekoittamatta. Tiputa seosta vesilasiin nähdäksesi, onko se valmis. Kun seos jähmettyy lasissa, se on valmis.

Lisää lopuksi elintarvikeväri ja sekoita varovasti.

Kasta omenat kokonaan sokeriliuokseen ja nosta jäähtymään folioidulle pellille.

Sokeriliuos on erittäin kuumaa, joten ole varovainen.

Parhaan lopputuloksen saa, kun omena ja elintarvikeväri ovat samanvärisiä.

Macaron





Macaron on Ranskassa keksitty pieni marenkimassaleivonnainen. Tämä valmistetaan mantelijauheesta, kananmunanvalkuaisesta, tomusokerista ja väriaineista. Tunnettuja valmistajia ovat Ladurée ja Pierre Hermé.

Kaksi kiiltäväpintaista kuorta yhdistetään täytteellä, se on pariisilainen macaron, Macaron parisien. Täyte voi olla voikreemiä tai hilloa.

Suhteet aineksissa on oltava oikein, muuten tämä ihanuus ei onnistu. Tämä on hyvin vaikea leivonnainen valmistaa. Monessa asiassa voi mennä vikaan. Tämän reseptin, kun löysin, muuta en ole sen jälkeen enää käyttänyt!

*Ruokablogin parhaimmistoa. Helppoja ja
vaativimpiakin ohjeita. Uusia tuulia,
unohtamatta perinteisiä herkkuja.
Leivontaohjeita arkeen ja juhlaan.*



9 789523 399860