

## NALLEN VADELAMAMUFFINIT

100 g leivontamargariinia  
2 kananmunaa  
11/2 dl sokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
1/2 dl kaurahiutaleita  
1 tl leivinjauhetta  
100 g vadelmia

Tee näin:

Sulata rasva. Vaahdota munat ja sokeri. Sekoita keskenään vehnä jauhot, kaurahiutaleet ja leivinjauhe. Lisää seos munasokerivaahaan. Lisää myös rasva. Sekoita taikina juuri ja juuri sekaisin.

Levitä paperivuoat pellille. Pane jokaisen vuoan pohjalle pari vadeltaa ja päälle ruokalusikallinen taikinaa. Pistele loput vadelmat taikinan päälle.

Paista muffinssit 225 asteessa keskitasolla noin 10 minuuttia.



## NALLEN PUOLUKKAPUURO

7 dl vettä  
2 dl puolukoita  
3 dl ruishiutaleita  
1/2 dl sokeria  
1/4 tl suolaa

Tee näin:

Lisää puolukat veden joukkoon ja kiehauta. Sekoita joukkoon hiutaleet sekä sokeri ja suola. Keitä 3 minuuttia välillä sekoittaen ja hauduta kannen alla noin 2 minuuttia. Tarjoa lämpimänä.

