

Odrajahu-kohupiimakarask (12 tk)

Koostisosad

125 g maitsestatamata kohupiima

1,5 dl täisteranisujahu

2,5 dl odrajahu

250 ml keefiri

1 muna

2-3 tl võid

1 tl mett

½ tl soola

½ tl söögisoodat



Ahjuplaadi määrimiseks

2 tl võid

Valmistamine

- Sulata potis või ja jäta jahtuma.
- Klopi muna, mesi ja sool omavahel läbi.
- Lisa keefir ja kohupiim, sega segu hoolikalt.
- Lisa jahtunud sulavõi, sega segu veelkord.
- Sega uues kausis omavahel kokku jahud ja sooda.
- Ühenda kuivained ja kohupiimasegu ning sega taigen ühtlaseks.
- Määri ahjuplaat võiga kokku ja määri taigen ahjuplaadile ühtlase kihina laiali.
- Küpseta 180°C juures 30 minutit, kuni karask on kuldpruuniks küpsenud.

Kohandatud retsept. Algne allikas:

https://nami-nami.ee/retsept/7508/odrajahu_hapupiimakarask