

Ruusumunkit

3 dl maitoa
0,5 dl oliiviöljyä
2 munaa
0,5 tl suolaa
50 g hiivaa
1 dl sokeria
noin 500 g vehnä jauhoja
Uppopaistoon oliiviöljyä
Ruususiirappi: 4 dl vettä +4 rkl ruusuvettä+ 2 dl sokeria
Päälle: tomusokeria

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Ota liedeltä. Lisää öljy.

Murena hiiva maitoliemeen. Sekoita.

Vaahdota munat ja sokeri. Mausta suolalla. Sekoita maitoliemi munasokerivaahtoon ja alusta jauhot taikinaan. Vaivaa taikina kimmoisaksi ja kohota liinan alla kaksinkertaiseksi.

Kiehauta ruususiirappi. Mittaa kattilaan sokeri ja vesi. Keitä kunnes liemi on raskasliikkeistä.

Lisää ruusuvesi ja kiehauta.

Leivo taikinasta kämmenpohjan kokoisi pieniä palleraita ja anna niiden kohota. Uppopaista öljyssä kullanuskeiksi. Kasta ruususiirappiin ja hunnuta tomusokerilla.