

Tässä Helsingin NMKY:n ala-asteikäisille kokkikerholaisille suunnattuja etä-kerhoreseptejä, joita voit tehdä kerhon ollessa tauolla!

#### Hedelmärahka:

2 purkkia maitorahkaa TAI 1 purkki maitorahkaa + 1 prk vaahdotuvaa vaniljakastiketta

1 Banaani

1 Omena

1 Ananas

2 rkl sokeria

Kuori ja pilko hedelmät. Sekoita ainekset keskenään. Mikäli käytät vaahdotuvaa vaniljakastiketta, vatkaa se ensin kuohkeaksi.

#### Banaanipirtelö

Ainekset:

2 dl maitoa

1 banaani

½ dl vaniljajäätelöä tai suklaajäätelöä

Ohje:

Laita ainekset korkeareunaiseen astiaan ja sekoita sauvasekoittimella. Tarjoile heti

## Banaaniletut (2 annosta)

### Ainekset:

1 banaani

2 kananmunaa

½ tl leivinjauhetta

(kanelia, kardemummaa, sokeria halutessasi)

Paistamiseen voita tai öljyä

### Tarjoiluun:

Esim. kermavaahtoa, marjoja, hilloa

### Ohje:

Muussaa banaanit haarukalla tai sauvasekoittimella. Vatkaa joukkoon munat ja leivinjauho.

Paista letut lettupannulla tai pannulla, paistamiseen voit käyttää voita tai öljyä.

## Teeleivät

2 dl kaurahiutaleita

2 dl vehnäjauhoja

2 tl leivinjauhetta

½ tl suolaa

2 tl sokeria

50 g voita

2 dl maitoa

### Ohje:

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää joukkoon sulatettu voi ja maito. Sekoita taikina ja jaa se leirinpaperille leipäsiiksi lusikalla. Voit taputella leipäsiä muotoon kostein käsin. Paista uunissa 250 asteessa n. 10. min. Tarjoile lämpimänä voin ja halutessasi muiden päällisten kanssa.

## Hassun hauska nakki-spagetti

Ainekset:

Spagettia

Nakkeja

Pilko nakit ja työnnä spagetit nakkipalasten läpi. Keitä spagettiohjeen mukaisesti.

## Nakkipiilot

Ainekset:

Voitaikinaa

Kuoretomia nakkeja

Ketsuppia

Pizzamaustetta

Kananmuna voiteluun

Ohjeet:

Levitä voitaikinalevyt sulamaan uunipellille- Leikkaa sulaneet taikina levyt puoliksi, niin, että ne ovat neliön muotoisia.

Levitä levyn toiseen reunaan ketsuppia, pizzamaustetta ja nakki. Tämän jälkeen rullaa taikina nakin ympärille. Nipistä saumakohta ja laita se leivinpaperia kohti. Voitele nakkipiilo kananmunalla.

Paista 225 asteessa keskitasolla 10-15 minuuttia.