

Friteeraustaikina

Tässä taikinassa voit friteerata lihat, kanat, kalat, sipulirenkaat ja suklaapatukat

- 4 dl vehnä jauhoja
 - 1 tl ruokasoodaa
 - 0,5 tl suolaa
 - 2,5 dl maitoa
 - 1 tl ruokaöljyä
 - 2 tl tavallista etikkaa
-
- lisäksi vehnä jauhoja lautaselle

Sekoita kuivat aineet keskenään. Mittaa maidon joukkoon öljy ja etikka. Kaada maito jauhojen päälle ja sekoita taikina huolellisesti tasaiseksi, paakkuja ei saa jäädä.

Kaada vehnä jauhoja lautaselle ja pyörittele friteerattavat ainekset ensin jauhoissa ja sitten friteeraustaikinassa. Paista noin 160 asteisessa öljyssä kullanruskeiksi.