

VESIMELONIPITSA

HELPPO / NOIN 20 MINUUTTIA

AINEKSET:

- Vesimeloniviipaleita
- Hedelmiä maun mukaan
- Marjoja maun mukaan
- (Pähkinävoita)



Tee näin!

1. Pese ja pilko marjat ja hedelmät.
2. Leikkaa kokonaisesta vesimelonista siivuja/kiekkoja.
3. Leikkaa yksi vesimelonikiekkko 4-8 osaan niin, että osista muodostuu kolmioita.
4. Asettele marjat ja hedelmäpalat vesimelonipalojen päälle oman mielen mukaan.
5. Levitä halutessasi pohjalle esimerkiksi maapähkinävoita kastikkeeksi, tällöin myös marjat ja hedelmät pysyvät paremmin paikoillaan.

OMENADONITSIT



HELPPO / NOIN 30 MINUUTTIA

AINEKSET:

- Omenoita
- Maapähkinävoita
- Mantelirouhetta
- Pähkinöitä/siemeniä/rusinoita
- Marjoja
- Hedelmiä



Tee näin!

1. Pese omenat hyvin ja poista siemenkoti omenaporalla tai veitsellä.
2. Leikkaa omenat ohuehkoiksi viipaleiksi. Yhdestä omenasta saa noin 6 siivua.
3. Levitä omenaviipaleiden päälle maapähkinävoita (voit käyttää myös esimerkiksi tuorejuustoa).
4. Koristele marjoilla, hedelmillä, mantelirouheella ja pähkinöillä.

SUKLAASSA DIPATUT HEDELMÄPALAT



HELPPO / NOIN 30 MINUUTTIA

AINEKSET:

- Hedelmiä, kuten kiiviä, mandariinia, banaania, mangoa
- Tummaa suklaata sulatettuna



Tee näin!

1. Kuori ja pilko valitsemasi hedelmät sopivan kokoisiksi paloiksi.
2. Paloittele suklaa kulhoon ja sulata se vesihauteessa. Sekoita tasaiseksi.
3. Kasta hedelmälohkot puoliksi suklaassa ja asettele palat leivinpaperin päälle lautaselle. Anna jähmettyä jääkaapissa vähintään noin 10 minuuttia.

HELPOT KAURAKAKKUSET



HELPPO/ NOIN 15 KPL
10 MINUUTTIA + 40 MINUUTTIA PAISTO

AINEKSET:

- 1,5 dl kaurahiutaleita
- 1 banaani
- 5 kpl kuivattuja taateleita

Lisäksi:

- Sokeroimatonta jugurttia
- Tuoreita marjoja ja/tai hedelmiä maun mukaan



Tee näin!

1. Laita uuni kuumenemaan 150 asteeseen.
2. Mittaa kaurahiutaleet, banaani ja taatelit blenderiin. Taatelit ja banaanin voi laittaa sekaan hieman pienempinä paloina.
3. Pyöräytä tasaiseksi massaksi.
4. Pyörittele taikinasta pieniä palloja ja asettele ne uunipellille leivinpaperin päälle. Litistä pallot kevyesti haarukalla ohuehkoiksi kekseiksi.
5. Paista keksejä noin 40 minuuttia tai kunnes ne ovat reunoiltaan kauniin ruskeita.
6. Anna keksien jäähtyä.
7. Levitä keksien päälle kerros jogurttia. Koristele haluamillasi marjoilla ja hedelmillä.