|  |
| --- |
| Bröd, Godis, Lussebulle, Lussekatt, Bakverk**Njálgga lusiagáhkut – ráhkadanneavva (sullii 30 gáhkut)** Bröd, Godis, Lussebulle, Lussekatt, Bakverk 200 g vuodja 5 dl mielki (dahje 2 dl kesam ja 3 dl mielki) 1 páhkka jeasta (50 g) 2 páhka safrána (1 g) 2 dl čuvges sierát dahje 2 dl sohkar 1 db sálti 900-1100 g nisujáffut  **Jus gáhkuid háliidat deavdit, vállje juoppá ja fiero:** *Vanilljadeavdagii dárbbašat:*              100 g vuoja 1 dl sohkara 4 bb vanilljasohkara  *Mandeldeavdagii dárbbašat:* 100 g vuoja ¾ dl sohkara 200 g cáhppon mandeldáigi  **Vuoidasiin dárbbašat:** Moni  Bearalsohkara dahje rusiinna   |
| 1. Suddat vuoja. Fiero mielkki vudjii ja ligge 37°C.
2. Njorres veahá liegga mielkki ja vuoja lihttái, molle jeastta ja fieru dassažii go jeasta  lea mollejuvvon.
3. Njoara mielkki ja vuoja mii lea báhcán lihttái, ja lasit safrána, sieráha dahje sohkariid ja sálttiid. Seagut stuorámus oasi jáffuin dáigái ja fiero láibunmašiinna 5 min. Bija dáiggi geavvat gohpposihkáldaga dahje plasta vuollái sulli diimmu.
4. Dulbe dáiggi ja deavdde deavdagiin, ja giesa lusiagáhkkun dahje kanelbolljáža (sullii 40 bolljá) láganin. Divtte gáhkuid geavvat breahta nalde gohpposihkáldaga vuollái 30 min.
5. Bröd, Godis, Lussebulle, Lussekatt, BakverkKonditorivaror, Kanelbulle, Efterrätt, Socker, SötVuoidda lusiagáhkuid moniin ja botkkut bearalsohkariid dahje herve rusiinnaiguin. Goikat 250°C, badje- ja vuollelieggasiin, gasku ommána. Go lusiagáhkut leat goikkaduvvon, de galmmihat gohpposihkáldaga vuolde.

  |