

SOODA- VÕI SOOLATAIGNAST

JÕULUEHE

SOODATAIGEN

2 klaasi söögisoodat
1 klaas tärklist
umbes 1,5 klaasi toasooja vett

Segas kausis sooda ja tärklis, seejärel lisa vesi ja sega. Kuumuta keskmisel tulel pidevalt segades, kuni tekib kartulipudrutaoline mass.

Võta pott tulelt ja kata niiske rätiga. Jäta jahtuma. Kui jahtunud tainas on liiga vedel, võib lisada veel pisut soodat.

Rulli tainas õhukeseks ja vormi endale meelepärased ehted (ära unusta teha riputamiseks nõõriauku). Valmis ehted võib kuivama jätta õhu kätte või asetada umbes tunniks 100-kraadisesse ahju. Ahjus olevaid ehteid võid aeg-ajalt keerata.

PS! Soodataignast ehted jäävad pärast kuivamist sädelevad ja valged.

SOOLATAIGEN

1 klaas soola
1 klaas vett
2 klaasi jahu

Sega kõik ained kokku, vajadusel lisa jahu. Sõtku tainas ühtlaseks. Rulli õhukeseks ja vormi soovitud kujundid. Ära unusta nõõriauku. Küpsetada 200-kraadises ahjus 15 minutit.

PS! Soolataignast ehted jäävad pärast kuivamist pisut kollakad.

