

Tikkupulla receipe:

7 dl of wheat flour

1dl of sugar

100g butter

1 tsp salt

1 sp kardemum

1 bag of dry yeast or fresh yeast

Mix gredients and let rise for a 30 min.

Cook by campfire

Dip: rasberry yelly and cream



Receita Tikkupulla

7 dl de farinha de trigo

1dl de açúcar

100g de manteiga

1 colher de chá de sal

1 semente de cardamomo

1 saco de fermento seco ou fermento fresco

Misture os ingredientes e deixe crescer por 30 min.

Cozinhe pela fogueira

Pode mergulhar em geleia ou creme

Bom apetite!