RAHKATOASTIT

* Airfryerilla voi valmistaa syötävää nopeasti juuri sen määrän kuin on tarvetta.
* Nämä suunmukaiset rahkaleivät ovat melko terveellisiä ja superherkullisia.
* Vanilja ja rusinat/kuivatut hedelmäpalat/karpalot loihtivat paistetulle rahkalle täydellisen maun.
* Paahtoaikaan vaikuttaa se, tuleeko päälle omenaviipaleita. Kun niitä laitetaan, on tulos kuin pikainen omenarahkapiirakka, mutta terveellisempi.
* Tuoreet marjat voi lisätä vasta paiston jälkeen.

*4 kpl*

LEIVÄT

4 viipaletta paahtoleipää (kaura)

TÄYTE

125 g maitorahkaa (½ prk)

1 rkl smetanaa

1 kananmuna

1–2 rkl sokeria

1 tl vaniljasokeria

½ dl rusinoita, kuivattuja hedelmäpaloja tai karpaloita

Esilämmitä airfryer tyhjänä 2 min.

Sekoita rahka, muna ja sokerit sekä rusinat tai karpalot kulhossa. Jaa seos leipien päälle.

Paahda leipiä airfryerin ritiläpellillä tai -korissa 180 °C:ssa noin 8 min ilman omenaa ja noin 11 min, kun päällä on lisäksi omenaviipaleita. Rapein tulos syntyy, kun et käytä paisto- tai leivinpaperia, jolloin kuuma kiertoilma rapeuttaa leivät myös pohjista.

Nauti lämpiminä sellaisenaan tai marjojen kera.

VINKKI: Voit testata saman myös pullaviipaleiden päällä.

*RESEPTI: kotitalousopettaja Arja Elina Laine, AIRFRYER kotikokin keittiössä -kirja (Readme 2024)* [*www.ruokaviestinta.fi*](http://www.ruokaviestinta.fi)