



HOMMIKUSÖÖGIKÜPSISED, KUS KÕRVITSASEEMNED JA JÕHVIKAD

Retsept: Puudub

Valmistamine

Sega sulatatud kookosõli ja roosiirup või mesi omavahel. Lisa kõik ülejäänud ained ning sega ühtlaseks. Kui segu tundub liiga vedel, lisa veidi kaerahelbed. Vormi ümmarguse rõnga abil 1 cm paksused ja 5–7 cm läbimõõduga küpsised. Kui sul ei ole vormi käepärast, võid ümara vormi ise teha näiteks tühjast jogurtitopsist. Suru tainas vormis tihkelt kokku. Küpseta 180-kraadises ahjus 15–20 minutit, kuni küpsised hakkava äärtest kergelt pruunistuma. www.veskimati.ee

- 3 spl sulatatud kookosõli
- 4 spl roosiirup või mesi
- 4 dl Veski Mati ÖKO täistera kaerahelbed rukkikliiga
- 1 dl kuivatatud jõhvikad
- 1 dl kõrvitsaseemned
- Sool
- 1 dl õunakaste
- 1 tl kaneel
- 2 tk lahtiklopitud muna