



## ISE TEHTUD MÜSLIKÜPSISED

**Retsept:** Mari-Liis Ilover

### Valmistamine

Sega kausis müsli ja jahu. Vispelda teises kausis kokku sulavõi, vedel mesi ja muna. Lisa müsli-jahusegule. Segi hoolikalt läbi ja lase tainal 15 minutit seista. Kata ahjuplaat küpsetuspaberiga. Võta jäätisekulbiga tainast ja vormi niiskete käte vahel pallikeseks. Tõsta paarisentimeetriste vahedega ahjuplaadile. Vajuta veidi lamedamaks. Küpseta 170 kraadi juures ahju keskmisel siinil 15 minutit. Tõsta plaat ahjust ja lase küpsistel enne söömist jahtuda. [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

200 g Veski Mati pähkli-rosina müsli

50 g Veski Mati eriti head nisujahu

50 g sulatatud võid

0,75 dl vedelat mett

1 muna