



## MINI-SIDRUNIKOOK

**Retsept:**Grete šillis

### Valmistamine

Sega kausis helbed suhkrusiirupiga ühtlaseks massiks. Võta kuuene muffinivorm (silikoon/alumiinium) ja suru segu vormi põhjale. Riivi sidruni koor ning pigista välja mahl. Võta pott ning kuumuta sidrunimahl madalal kuumusel, lisades kuuma segu hulka muna, suhkur, jahu ja või. Kui segu on paksenenud, võta kastrul pliidilt ja jahuta. Tõsta jahtunud segu vormidesse ning pane külmkappi tahenema vähemalt 3 tunniks kuni üleöö. Serveeri minikooke koos magusate marjade, šokolaadi või beseega. [www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

2 dl Veski Mati Täisterakaerahelbeid  
50 g taluvõid  
4 spl suhkrut  
3 spl suhkrusiirupit  
1 kanamuna  
1 suur sidrun  
0,5 tl jahu