



## **KAERAKÜPSISED MAASIKATE JA VALGE ŠOKOLAADIGA**

**Retsept:**Merilin Siimpoeg/ Koogikontor

### **Valmistamine**

Pehmed küpsised, mis tänu mahlastele maasikatükkidele on veidi suvisemad kui tavalised kaeraküpsised. Vahusta toasoe või koos suhkruga ja munaga. Lisa vanilliekstrakt. Sega omavahel kaerahelbed, jahu, küpsetuspulber ja sool. Haki valge šokolaad ja maasikad väikesteks tükkideks. Vala nüüd kõik kuivained ning šokolaadi- ja maasikatükid võivahu hulka ja sega ühtlaseks massiks. Vormi käte vahel tainapallikesed ja aseta need küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile.

Küpseta 180 kraadises ahjus 15-20 minutit. Lase jahtuda.

[www.veskimati.ee](http://www.veskimati.ee)

170 g võid

1 muna

4 spl suhkrut

1 tl vanilliekstrakti

2 dl Veski Mati täistera kaerahelbed

2 dl Veski Mati täistera

nisujahu/Graham

1,5 tl küpsetuspulbrit

0,5 tl soola

150 g valget šokolaadi

200 g maasikaid