



IMEMAITSVAD JA TERVISLIKUD AMPSUD SUURTELE JA VÄIKESTELE

Retsept: Anett Jürvetson

Valmistamine

Vahusta munad suhkruga kohevaks heledaks vahuks. Maitsesta vanilliekstraktiga, lisa sulavõi, kaerahelbed, šokolaad, ploomid ja müsli. Sega hoolega, võimaluse korral lase umbes veerand tundi seista. Kata ahjuplaat küpsetuspaberiga. Tõsta supilusikaga tainaportsud ahjuplaadile ning küpseta 180-kraadises ahjus umbes 12 minutit, kuni küpsised on helepruunid. Lase veidi jahtuda, siis tõsta küpsised ettevaatlikult alusele. www.veskimati.ee

500 g Veski Mati kaerahelbeid
4 suurt muna
150 g suhkrut
150 g sulatatud võid
Kuivatatud ploomid (tükeldatud)
1 tl vanilliekstrakti
Peotäis riivitud tumedat šokolaadi
Peotäis šokolaadi müsli