



KAERAHELBE KÜPSISED KUIVATATUD PUUVILJA TÜKKIDEGA

Retsept: Perrooni Kohvik, <https://www.perroonikohvik.ee/>

Valmistamine

Sega ühtlaselt läbi toasoe või, suhkur ja muna. Tükelda puuvili ja lisa koos ülejäänud toiduainetega taignamassi sisse. Küpseta ahjus 25 minutit 170 C juures. www.veskimati.ee

Veski Mati täistera kaerahelbed 300 g
Veski Mati eriti hea nisujahu 1 spl
Veski Mati kaerajahu 100 g
Demerara suhkur 100 g
Taluvõi 70 g
1 suur muna
Hapukoort 120 g
Kuivatatud datleid 20 g
Kuivatatud jõhvikaid 60 g
Kuivatatud virsikut 20 g
Rosinaid 60 g
Mandlipuru 50 g