



KAERAKÜPSISED KONDENSPIIMA JA ROSINATEGA

Retsept: Liilia Raik

Valmistamine

Sega omavahel kokku jahud ja küpsetuspulber. Lisa sulatatud või, kondenspiim, vaniljesuhkur ja pestud rosinad (lõikasin kääridega rosinad pooleks, et lapsed ei nokiks neid küpsiste seest välja). Sega korralikult läbi ja pane külmikusse umbes pooleks tunniks järelvalmima. Veereta taignast väiksed pallikesed, pane need küpsetuspaberiga kaetud plaadile ja litsu lapikuks, suru kahvliga peale triibud või täpid. Küpseta 220 kraadi juures umbes 7-8 minutit või kuni küpsised on kuldsed.

- 100 g võid (sulatada)
- 150 g Veski Mati Täisterakaerajahu
- 50 g Veski Mati Kaerakliisid
- 0,5 tl küpsetuspulbrit
- veidi soola
- 1 tl vaniljesuhkrut
- 50 g (heledaid) rosinaid
- 100 g kondenspiima