



INGVERIMAITSELISED KAERAKÜPSISED

Retsept: Anna Helm-Baxter

Valmistamine

36 küpsist Kuumuta ahi 180 kraadini. Klopi või heledaks pehmeks vahuks ja lisa pidevalt kloppides püreestatud avokaado, kuni saad ühtlase taina. Lisa suhkur ja siirup, seejärel muna ja riivitud ingver. Kalla pool kaerahelvestest köögikombaini ja surista paar korda läbi. Lisa riisijahu, söögisooda, sool ja vürtsid, pane masin uuesti käima. Sega kuivainesegu ülejäänud tainasse, lisa ülejäänud kaerahelbed ja hakitud pekaanipähklid. Tõsta tainast 36 golfipallisuurust kuhjakest mittenakkuva pinnaga ahjuplaadile, jättes kõigi küpsiste vahele 2 cm. Suru kõik küpsised kergelt lapikuks ja suru igaühte terve pekaanipähkel. Puista igale küpsisele pisut meresoola ja küpseta ahjus 15 minutit 180 kraadi juures, pöörates ahjuplaati poole küpsemise pealt 180 kraadi. Lase küpsistel plaadil jahtuda. Märkus: Siin sobib kasutada nii Veski Mati Kaerahelbeid kui ka Täisterakaerahelbeid, sõltuvalt sellest, kas soovid muredamaid või krõbedamaid küpsiseid. www.veskimati.ee

- 85 g võid, toatemperatuuril
- 100 g avokaado viljaliha (umbes ½ suurt avokaadot)
- 85 g rafineerimata peeneteralist küpsetussuhkrut
- 50 g siirupit
- 1 muna
- pöidlasuurune jupp ingverit, kooritud ja hästi peenelt riivitud
- 200 g Veski Mati Kaerahelbeid (vt märkust all)
- 150 g Veski Mati Riisijahu
- 1½ tl söögisoodat
- tubli näputäis soola
- 1 tl jahvatatud kaneeli
- 1 tl jahvatatud ingverit
- näputäis muskaatpähklit
- 85 g pekaanipähkleid, röstitud ja hästi peeneks hakitud, lisaks 36 tervet pähklit
- meresoola, peale puistamiseks