



## HOMMIKUSÖÖGIKÜPSISED, KUS KÕRVITSASEEMNED JA JÕHVIKAD

**Retsept:**Puudub

### Valmistamine

Sega sulatatud kookosõli ja roosiirup või mesi omavahel. Lisa kõik ülejäänud ained ning sega ühtlaseks. Kui segu tundub liiga vedel, lisa veidi kaerahelbeid. Vormi ümmarguse rõnga abil 1 cm paksused ja 5–7 cm läbimõõduga küpsised. Kui sul ei ole vormi käepärast, võid ümara vormi ise teha näiteks tühjast jogurtitopsist. Suru tainas vormis tihkelt kokku. Küpseta 180-kraadises ahjas 15–20 minutit, kuni küpsised hakkava äärtest kergelt pruunistuma. [www.veskmati.ee](http://www.veskmati.ee)

3 spl sulatatud kookosõli  
4 spl roosiirup või mesi  
4 dl Veski Mati ÖKO täistera  
kaerahelbed rukkikliiga  
1 dl kuivatatud jõhvikad  
1 dl kõrvitsaseemned  
Sool  
1 dl õunakaste  
1 tl kaneel  
2 tk lahtiklopidud muna