



PORGANDIKOOK

Retsept: Veski Mati

Valmistamine

Porgandikook on kindlasti koogisõbra lemmik! Koogipõhi on kohev ning maitsev ning selles olevad porganditükid annavad koogile nii maitset kui ilusat värvi. Viimase lihvi annab kreemjas kate. Küpsetamine on taaskord tehtud nii lihtsaks kui vähegi võimalik. Karbis on kaks pakki, nr 1 pakk on põhja valmistamiseks ning nr 2 kreemja katte valmistamiseks. Lisaks läheb sul vaja vaid 50 ml taimeõli ning 50 g võid. Kui jälgid täpselt karbil olevat valmistamise õpetust, saad peagi süüa imemaitsvat porgandikooki. Kooki võid kaunistada endale meelepäraste marjade või puuviljadega. www.veskimati.ee

1 karp Veski Mati Porgandikoogi küpsetussegu

245 ml vett

50 ml taimeõli

50 g võid

kaunistamiseks marju või puuvilju.