



KOOKOSEKOOK

Retsept: Veski Mati

Valmistamine

Kookosekook on niivõrd maitsev kook, et sulab lausa suus! Selle kohev, keeksine põhi ning krõbe kookoselaastude ning karamelliseeritud suhkuruga kate moodustab nii hea maitseelamuse, et kook on hetkega otsas. Küpsetamine on nii lihtne, et sellega saab hakkama igaüks. Karbis on kaks pakki, nr 1 põhja valmistamiseks ning nr 2 katte valmistamiseks. Lisaks läheb sul vaja vaid 50 ml taimeõli ning 50 g võid. Jälgi täpselt karbil olevat valmistamise õpetust ning tulemuseks on uskumatult hea kook.

www.veskimati.ee

1 karp Veski mati kookosekoogi
küpsetussegu

50 ml taimeõli

50 g võid

200 ml vett