



ŠOKOLAADI PULGAKOOGID

Retsept: Merilin Siimpoeg/ Koogikontor

Valmistamine

Veski Mati šokolaadikeeksiga on pulgakookide tegemine ülilihtne, kuid maitse mõnusalt tummine ja ekstra šokolaadne! Valmista šokolaadikeeks pakendil oleva juhise järgi. Lase jahtuda ja pudista siis keeks näppude vahel peeneks puruks. Lisa toasoe toorjuust ja ekstrakt. Sega kõik ühtlaseks massiks. Veereta saadud segust käte vahel väikesed pallikesed ja aseta 15 minutiks külmkappi. Sulata šokolaad vesivannil. Pista väike pulgake kõigepealt sulašokolaadi sisse ja siis külmas seisnud šokolaadikeeksi pallikese sisse. Kasta nüüd keekspallike üleni šokolaadi sisse ja tõsta küpsetuspaberiga kaetud alusele. Tee nii ka ülejäänud pallikestega. Kaunista nonparellide või muu meelepärasega ja tõsta külmkappi tahenema. Selleks, et tulemus veel nunnum jääks, võid pulgakookidele armsad paelad ümber siduda!

Vaja läheb:

1 pakk Veski Mati Šokolaadikeeksi küpsetussegu
100 ml õli
180 ml vett
200 g toorjuustu või sulatatud juustu
1 tl piparmündi või muud ekstrakti
250 g tumedat šokolaadi
pulgakoogi pulgakesi

Kaunistamiseks:

nonparelle/ kookoshelbeid vms