



HIRSIKÜPSISED ROSINATEGA

Retsept:

Valmistamine

Sulata või ja jahuta. Lisa juurde suhkur ja hirsijahu. Lõpuks löö taina hulka kanamunad ja sega ühtlaseks massiks. Sega kuivad rosinad tärklisega ning lisa taina hulka. Tõsta tainas silikoonist küpsisevormidesse ja küpseta 200 kraadi juures 13-15 minutit olenevalt küpsiste suurusest. Rosinate asemel võid lisada muid kuivatatud puuvilju või marju.

- 2 dl Veski Mati Hirsijahu
- 1,5dl suhkrut
- 1 dl kartulitärklist
- 75g võid
- 2 muna (videos kasutatud munaasendajat)
- 2 dl rosinaid