



APELSINIMAITSELISED KLIKÜPSISED

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Sulata või. Sega omavahel kuivained. Lisa neile sulavõi, kahvliga lahtiklopitud muna ja riivitud apelsinikoor. NB! Apelsinikoor nühi enne riivimist hästi hoolikalt kuuma vee ja nõudepesusvammi kareda poolega puhtaks. Jaota tainas teelusikaga tõstes väikeste pätsikestena kahele küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, maksimaalselt 9 küpsist ühele plaadile. Jäta piisavad vahed, kuhilad vajuvad küpsedes laiemaks. Küpseta 200 kraadi juures umbes 7 minutit, kuni küpsised on kuldsed. Tõsta plaadid ahjust ja las küpsistel plaadil jahtuda. Kui esialgu võib tunduda, et küpsised on pehmeõitu, pole põhjust muretsemiseks- jahtudes muutuvad krõbedaks. www.veskimati.ee

60 g võid

80 g suhkrut

2 sl Veski Mati Eriti head nisujahu

100 g Veski Mati Kaerakliisid

1 tl küpsetuspulbrit

Noaotsaga veidi soola

1 muna

Poole apelsini riivitud koor