



ŠOKOLAADI PULGAKOOGID

Retsept:Merilin Siimpoeg/ Koogikontor

Valmistamine

Veski Mati šokolaadikeeksiga on pulgakookide maitse mõnusalt tummine ja ekstra šokolaadine. Šokolaadikeeks pakendil oleva juhise järgi. Lase keeks näppude vahel peeneks puruks. Lisa toas sega kõik ühtlaseks massiks. Veereta saadud s väikesed pallikesed ja aseta 15 minutiks külmkapis vesivannil. Pista väike pulgake kõigepealt sulaš külmjas seisnud šokolaadikeeksi pallikese sisse. üleni šokolaadi sisse ja tõsta kúpsetuspaberiga ka ülejäänud pallikestega. Kaunista nonparellide meelepärasega ja tõsta külmkappi tahenema. nunnum jääks, võid pulgakookidele armsad pa



Kaunistamiseks:

nonparelle/ kookoshelbeid vms