

Küpsiste valmistamisjuhend

Sul läheb vaja: 1 muna M suuruses, 40 g võid, taignarulli, natuke jahu taina rullimiseks.

1

Vala küpsise jahusegu kaussi ning lisa 40 g tükeldatud võid ja 1 muna. Soovi korral sega jahusegu esialgu kahvliga.

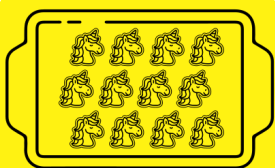


Jätka taina sõtkumist kätega kuni saad tainapalli. Kui tainas jääb liiga kleepuv, siis võid tavalist jahu juurde lisada.

2

3

Puista tainapalli alla ja peale jahu. Rulli tainas umbes 3 kuni 4 mm paksuseks (nagu piparkoogitainas). Puista taina pealispinnale uuesti jahu.

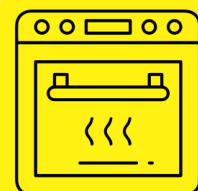


Vajuta küpsise vorm tainale. Jäta vorm paigale ning vajuta templiga küpsisele joonis. Esimesena eemalda tempel ja siis vorm. Vajadusel aita näpu või lusika varrega kaasa. Tõsta küpsis ahjuplaadile.

4

5

Küpseta küpsised ahjus 180°C juures umbes 5 kuni 8 minutit (olenevalt küpsise paksusest). Õige aeg küpsiste välja võtmiseks on enne kui nende värv tuhmuma hakkab. Lase küpsistel maha jahtuda siledal alusel.



8 min 180°C

EDASI →

6

Vala ühte kaussi kaunistussegu. Teises kausis sulata vesivannil šokolaad. Ole ettevaatlik, et vesi ei satuks kaussi, muidu muutub šokolaad tükiliseks.



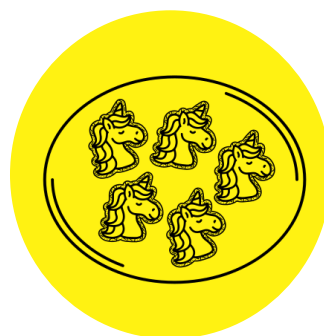
Määri näpuga küpsiste äärtele sulanud šokolaadi. Keeruta küpsist kaunistussegu sees, vajadusel tõsta lusikaga kaunistussegu sulanud šokolaadi peale lisaks. Raputa üleliigne kaunistus kaussi tagasi.

7

8

Lase kaunistatud küpsistel tahkuda kuni pool tundi ja siis võid hakata maiustama.

Jahusegusid saad alati meie e-poest **lastella.ee** juurde tellida.



Küpsiste retsept kodus tegemiseks (18 tk)

80 g nisujahu
80 g mandlijahu
40 g (tuhk)suhkrut
40 g võid
1 muna
näpuotsatäis soola

Kaunistada võid sarnaselt komplektile. Näpuga määri äärtele sulanud šokolaadi ja keeruta küpsist näiteks kookoshelveste sees.

Vorme pese käsitsi sooja vee, nõudepesuvahendi ning harjaga. Nõudepesumasinas mitte pesta. Vormid ei ole mõeldud ahjus küpsetamiseks.

QR kood avab lingi videojuhendile.

