

RETSEPT



Vaarika-šokolaadimuffinid

- 100 g võid
- 2 dl suhkrut
- 2 muna
- 3 dl nisujahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl vanillisuhkrut
- 1 dl hapukoort
- maitse järgi vaarikaid ja šokolaadinööpe

Toasoe või vahusta suhkruga, lisa munad ja vahusta paksuks. Sega omavahel jahu, küpsetuspulber ja vanillisuhkur ning lisa see muna-võisegule. Viimasena lisa hapukoor, vaarikad ja šokolaadinööbid. Tõsta taigen 12 muffinivormi, küpseta 200 kraadi juures 20–35 minutit olenevalt sellest, kas vaarikad on võetud otse sügavkülmast või on eelnevalt üles sulanud.

Retsept on minu kohandus lehelt <https://kokkamine.wordpress.com/2010/04/02/mustikamuffinid>.

Lihtne õunakook

- 4 muna
- 12 sl õli
- 12 sl jahu
- 12 sl suhkrut
- 2 tl küpsetuspulbrit
- palju õunu

Valmista ette 24 cm diameetriga küpsetusvorm – kata vormi põhi küpsetuspaberiga ja pane ahi 200 kraadi peale soojenema.

Vahusta munad, lisa õli, sega. Jahu sega küpsetuspulbri ja suhkruga, lisa õli-munasegule. Lõpuks lisa õunad, mida võib olla nii palju, et taigas õunad vaevalt ära “määrrib”. Tõsta pool taigna- ja õuntesegust vormi, raputa üle kaneeliga. Nüüd lisa teine pool ja raputa peale teine kaneelikihit.

Küpseta 200 kraadi juures 30–40 minutit kuldpruuniks. Serveerimisel sobib sooja koogi juurde eriti hästi jäätis või vahukoor.

Retsept on minu kohandus lehelt <http://www.kokkama.ee/2007/10/lihtne-ja-maitsev-unakook.html>.

