

# Retsept: Šokolaadiküpsised

## Vaja läheb:

- 100 grammi šokolaadi (noaga väikesteks tükkiteks hakitud)
- 120 grammi toasooja võid
- 70 grammi **fariinisuhkrut**
- 50 grammi **pruuni roosuhkrut**
- 170 grammi nisujahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl vanillisuhkrut
- 1 muna

## Valmistamine:

Pane kõik kuivained kaussi ja sega kokku. Lisa šokolaaditükid, muna ja või. Mudi kõik käega segamini. Tõsta suurema lusikaga paras kogus käe peale ja keeruta käte vahel palliks. Pane pallid ahjuplaadile. Arvesta, et küpsemise ajal võib tainas laiali valguda ja seega jäta küpsiste vahele piisavalt ruumi. Küpseta 190 kraadi juures pöördõhu programmiga 10 minutit – katsu sõrmega küpsise valmidust – pealt peab olema pehme. Võta ahjuplaat välja ja tõsta koos küpsetuspaberiga kõrvale rätiku peale jahtuma – küpsised on veel pehmed ning neid ei saa koheselt kaussi ära tõsta, kuna kaotavad oma vormi. Võta teine küpsetuspaber ja tee uus plaaditais küpsiseid.

Sellest kogusest saan **3 plaaditait ehk 27 küpsist**. Pildil olevad küpsised on jõululiselt piparkoogimaitsega (lisatud 1 tl piparkoogimaitseainet ja 1/2 tl jahvatatud kardemoni). Muna asemel võib kasutada ühte banaani (kahlvliga purustatud), nisujahu asemel näiteks **maisijahu**.

