

Retsept: Šokolaadiküpsised

Vaja läheb:

- 240 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 vaniljesuhkrut
- 1 muna

Valmistamine:

Pane kõik kuivained kaussi ja sega kokku. Lisa šokolaaditükid, muna ja võitükid. Mudi kõik käega segamini. Tõsta suurema lusikaga paras kogus käe peale ja keeruta käte vahel palliks. Vajuta lapikuks ja pane ahjuplaadile. Arvesta, et küpsemise ajal võib tainas laiali valguda ja seega jäta küpsiste vahele piisavalt ruumi. Küpseta 190 kraadi juures pöördõhu programmiga 9 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.



* Nisujahu asemel võid kasutada ka maisijahu.

* Muuda komponente – šokolaadi juurde lisa näiteks kookoshelbeid või kasuta jõulumaitse saamiseks piparkoogimaitseainet ja kardemoni.