

Kaerahelbeküpsised (15-20 tk)

Koostisosad

300 g täisterakaerahelbeid

4 muna

200 g võid

8 sl suhkrut

2 peotäit rosinaid



Valmistamine

- Soojenda ahi 175°C-ni.
- Sulata potis või ja jäta jahtuma.
- Klopi munad ja suhkur omavahel läbi.
- Lisa rosinad ja kaerahelbed, sega kõik toiduained ühtlaseks massiks.
- Lisa jahtunud sulavõi, sega segu veelkord läbi.
- Vormi supilusikaga taignast sobivad pätsikesed ja aseta need küpsetuspaberiga kaetu ahjuplaadile.
- Küpseta 15 minutit.

Kohandatud retsept. Alge allikas https://nami-nami.ee/retsept/384/monusad_kaerakupsised