

COOKIED

Ameerikapärased küpsised nugatipiiskadega

50 küpsist, à 30 g



Retsept

250 g **Westfalia Supercreme**, koorevõimatseline kreemimargariin
300 g suhkur
150 g **Lubeca martsipani toormass**
120 g **Eifix Vollei**, pastöriseeritud vedel täismuna
3 g sool
Natuke vanilli

350 g **Hellin-nisujahu 550**
5 g **Küpsetuspulber**

200 g **Sarapuupähklid** (jämedalt hakitud)
300 g **MI Choffies**, küpsetuskindlad šokolaadinööbid

Valmistamine

Pehme või, suhkur ja martsipani toormass segada. Seejärel lisada sool, vanill ja täismuna. Jahu ja küpsetuspulber sisse sõtkuda. Viimasena lisada eelnevalt kergelt röstitud ja hakitud sarapuupähklid ning Choffies.

Pehme mass voolida kuulikesteks (~30 g/tk) või doseerida jäätisetangidega, asetada küpsetuspaberile, vajutada natuke lapikuks ja küpsetada ~10-15 minutit 200-210 °C juures.