

## COOKIE CEPUMI

### Amerikāņu cepumi ar nugata gabaliņiem

50 cepumi pa 30g



### Recepte

250 g Westfalia Supercreme/ krēma margarīns ar sviesta garšu  
300 g cukura  
150 g Lībekas marcipāna pamatmasas  
120 g Eifix Vollei/ Pasterizēta, šķidra ola  
3 g sāls  
Nedaudz vaniļas

350 g Hellin kviešu miltu 550  
5 g Cepamā pulvera

200 g Lazdu riekstu (rupji kapātu)  
300 g MI Choffies/Karstumizturīgas šokolādes  
kaletes

### Pagatavošana

Samaisa Westfalia Supercreme, cukuru un marcipāna pamatmasu. Pievieno sāli, vaniļu un olu. Piesijā miltus un cepamo pulveri. Kā pēdējos pievieno iepriekš viegli grauzdētus un kapātus lazdu riekstus kā arī šokolādes kaletes.

No mīkstas mīklas izveido lodītes (apm. 30 g/gab.) vai dozē mīklu ar saldējuma karoti, tad novieto uz cepamā papīra un nedaudz pieplacina. Cep 200-210°C apmēram 10 - 15 minūtes.