



Sidrunikook vaarikatega

1 plaat 60x40 cm

Keeksimass

1400 g **Muffin Soft RSPO MB**, küpsetussegu eriti pehme sisuga muffinite ja plaadikookide valmistamiseks

770 g **Eifix Vollei**, muna

700 g taimeõli

140 g vesi

25 g **Limone**, pulbriline sidruniessents

- Kõik ained segada aeglasel käigul jämeda labaga ~3 minutit ühtlaseks.

800 g **Bon Citron RSPO SG**, kasutusvalmis, küpsetus- ja külmutuskindel sidrunitäidis kookidesse ja küpsetistesse

800 g **muretaignapuru**, vt põhiretsepti

800 g **vaarikad**

20 g **Kabi**, marja-ja puuviljatäidiste paksendaja

- Segada läbi.



Muretaignapuru põhiretsept

1000 g **Vertigo Mürbmix**

400 g või/küpsetusmargariin

100 g muna

- Segada ained koos ühtlaseks.

Kaunistus

50 g **Sweet Snow RSPO SG**, spetsiaalne mittesulav puudersuhkur pagaritoodete dekoreerimiseks

Valmistamine

- Jaotada keeksimass küpsetuspaberiga kaetud või õlitatud ja kergelt jahuga ülepuistatud ahjuplaadile.
- Pritsida sidrunitäidis Bon Citron tupsudena keeksi põhjale.
- Jaotada põhjale vaarikad ja puru.
- Küpsetada ~200 °C juures ~40 minutit.
- Jahtunud põhjale sõeluda peale dekoorsuhkrut.

