



ADVENDIKALENDER

10

KOKKAME KOOS PEREGA

Koos kokkamine on tore viis perega aega veeta. Boonuseks maitseb ka söök tänu sellele palju paremini. Siin üks porgandikeeksi retsept, mida saaksite koos küpsetada.

JÕULUNE PORGANDIKEEKS

Vaja läheb:

2 suurt porgandit
200g võid
2 muna
150ml suhkrut
150ml jahu
0,5tl küpsetuspulbrit
näpuotsaga soola
1tl jahvatatud kaneeli
0,5tl jahvatatud kardemoni
200g toorjuustu
100g valget šokolaadi
Pähkleid või marju kaunistuseks



Valmistamine

Soojenda ahi 180 kraadini.

Vahusta muna suhkruga kohevaks ja lisa edasi vahustades munad.

Lisa kuivained ja riivitud porgand. Sega, kuni tainas on ühtlane.

Vala tainas küpsetuspaberiga täidetud või võiga määratud keeksivormi ning küpseta ahju keskosas 30-40min või kuni keeks on pealt kuldpruun. Glasuuri valmistamiseks sulata valge šokolaad vesivannil ja sega toasooja toorjuustuga. Määri glasuur veidi jahtunud keeksile ja kaunistada soovi korral marjade või pähklitega.



Kaasa last kokkamisse vastavalt tema võimetele. Väiksematele lastele mõõda erinevatesse anumatesse välja koostisosad ja lase neil need kaussi kallata. Suuremad saavad aidata ka mõõtmise, riivimise ja segamisega,