

# Pehme plaadiparkook



# Suussulav pehme plaadipiparkook

Kas pehmet piparkooki oled varem valmistanud? See on tõeliselt maitsev vaheldus klassikalistele krõbisevatele piparkookidele! Nii nagu ikka, on ka see selle rikkaliku maiuse retsept ikka rafineeritud suhkruta ning igati tervisesõbralik. Valmistamine lihtne ning maitse meelepärane nii pere suurematele kui ka pisematele maiasmokkadele!

Boonusena on köök täis mõnusat jõuluhõngu jõulumeeleolu loomiseks! Valmista plaadipiparkook pühadelauale või üllata sõpru.

**Kogus:** keskmiselt 10-12 ruudukest

**Valmistusaeg:** 60 minutit

**Raskusaste:** kerge

**Valmistamiseks vajad:**

- 2 spl chia seemneid või linajahu
- 80-100ml vett
- 250ml magustamata mandlipiima
- 200g kookossuhkurt
- 100g toasooja kookosõli
- 1tl vaniljet
- 3tl piparkoogimaitseainet
- 260g toortatrajahu
- 1tl küpsetuspulbrit
- 1/2tl söögisoodat
- ahjuvormi
- küpsetuspaberit

**Kuidas plaadipiparkooki valmistada?**

Esmalt valmista enne chia-või linaseemnesegu. Selleks sega chia seemned või linajahu 80ml veega ning tõsta paariks minutiks kõrvale paisuma. Senikaua sega kausis kokku kuivained. Tõsta kaussi toortatrajahu, kookossuhkur, piparkoogimaitseaine, vanilje, küpsetuspulber ja sooda.

Sega hoolikalt. Seejärel vala sekka mandlipiim, chia- või linajahu segu ning toasoe kookosõli (kui kookosõli on segamiseks liiga tahke, sulata seda eelnevalt pliidil potis). Sega hoolikalt ning vala küpsetuspaberiga ahjuvormi. Küpseta 180 kraadi

juures 35 minutit. Seejärel lase piparkoogil pisut jahtuda, lõika ruudukesteks ning serveeri hapukate marjadega, näiteks jõhvikakastmega või naudi niisama.