



**Šokolado ir žemės riešutų sausainiai (12 vnt.):** 125 g minkšto sviesto; 110 g rudojo cukraus; 1 kiaušinio; 1 valg. š. Santa Maria vanilinio cukraus; 150 g kvietinių miltų; ½ arb. š. Santa Maria akmens druskos, malūnėlyje; ½ arb. š. Santa Maria kepimo miltelių; 100 g smulkinto juodojo šokolado; 70 g smulkintų pekanos arba graikinių riešutų

Išplakite sviestą su cukrumi, kad jie taptų purios masės. Įdėkite kiaušinį, vanilinį cukrų ir plakite toliau. Kitame dubenyje sumaišykite miltus su druska bei kepimo milteliais ir viską supilkite į sviesto masę. Tada sudėkite šokoladą, riešutus ir išmaišykite.

Šaukštu semkite tešlos ir dėkite ant kepimo popieriumi išklotos skardos. Tarp tešlos gabalėlių palikite vietos. Kepkite orkaitėje 180°C temperatūroje apie 10-12 min., kol sausainiai paruduos. Iškeptus sausainius atvėsinkite ir sudėkite į indą. Kalėdinę nuotaiką suteiks ant sausainių pabarstyta cukraus pudra.

Karšta aitrioji arbata

4 asmenims

1 l karštos žaliosios arbatos

1 pakelio Santa Maria karšto vyno prieskonių

4 arb. š. medaus

½ šviežiai spaustos žaliosios citrinos sulčių

Į taures sudėkite karšto vyno prieskonius ir užpilkite juos karšta arbata. Paskaninkite medumi ir, jei mėgstate, žaliosios paprastos citrinos sultimis.

moteris.lt