

34. õppenädal, harjutus 36

Liitlause kirjavademärgid

Loe moorapallide valmistamise õpetust. Pane koma, kuhu vaja.

Võta paksema põhjaga keedunõu ja sulata selles pakk võid. Kasuta ehtsat Eesti koorevõid sest teised kipuvad pärast sulatamist muutuma lihtsalt soolaseks veeks. Sulata võid kuni keemiseni aga ära lase keema.

Purusta kaks pakki küpsiseid nii peeneks puruks et moorapallide sisse ei jääks hiljem ebameeldivalt suuri tükke. Vala puru kaussi ning lisa hulka 1,5 dl ehk umbes 10 supilusikatäit suhkrut. Sega juurde 4 supilusikatäit kakaod.

Oota kuni või on pisut jahtunud. Vala sulavõi küpsisepuru hulka ja sega läbi. Lisa piima nii palju et segu oleks parajalt paks vormimiseks. Enamasti on paras kogus 2 supilusikatäit ent mõnikord pole piima üldse vaja. Sega kõik ühtlaseks.

Võta teelusikas tõsta lusikale meelepärase suurusega pallikese jagu täidist ja vormi ümmarguseks. Seejärel võid palle veeretada veel küpsisepurus kui soovid. Küpsisepuru asemel võid kasutada nii värvilist tuhksuhkrut nonparelle kui ka muud ilusat. Arvesta et magus kaunistus teeb moorapallid veel magusamaks. Selle võrra võiksid küpsisesegus vähendada suhkrukogust sest liigne magus ei ole hea.

Pane pallid külmkappi vähemalt paariks tunniks aga parem kogu ööks.