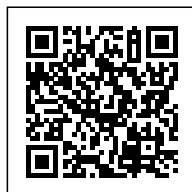




ĀTRĀ MANDEĻU KŪKA NO HUGO





Sajauciet visas kūkas sastāvdaļas vienā bļodā, daži acumirkļi un tā ir jau gatava!!!

Jums būs nepieciešams:

1 glāze (300 ml) mandeles (varat izmantot arī valriekstus)

1 glāze vienkāršo miltu



- 1 glāze kristāl cukura
- ½ glāze eļļas
- 100 ml piena
- 3 olas
- 1 paciņa cepamā pulvera

Process:

Mandeles sasmalciniet (lieku maisiņā un uzbliežu ar gaļas āmuru – tā vienkāršāk). Sajauciet visas sastāvdaļas vienā bļodā. Gatavo mīklu lejiet cepešpannā, kuru iepriekš ieziediet ar sviestu un izkaisiet ar rupjiem miltiem. Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 20 minūtes.

VISS ... GATAVS!

Pārkaisu ar pūdercukuru caur smalku sietiņu.
Un dažus gabaliņus noslēpju tikai sev zināmā vietā...

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo