CITRONU KŪKA NO HUGO





Vienkārša, ātra, lieliska recepte, pa spēkam arī iesācējiem. Pasniegt var dažādi: pārliet ar pudiņu, vaniļas mērci, ar putukrējumu, ar saldējumu, ar svaigiem vai konservētiem augļiem, vai laba ir vienkārši tā pat!!!

Jums būs nepieciešams:
4 olas
Citrons

200 grami kristāliskā cukura
120 grami sviesta
100 grami kartupeļu ciete
180 grami miltu
1 paciņa cepamā pulvera

Procedūra: (mīklu var gatavot virtuves kombainā vai ar rokas mikseri))
Olas iesitiet traukā. Pievienojiet sarīvētu 1 citrona miziņu un saputojiet.
Pievienojiet cukuru un putojiet vismaz 4 minūtes.
Pievienojiet samīkstinātu sviestu pikucīšos un atkal saputojiet.
Pievienojiet cieti, saputojiet. Tad miltus un cepamo pulveri. Visu putojiet vēl vismaz 2 minūtes.
Kūkas cepamo formu ieziediet ar sviestu, izkaisiet ar miltiem, izņemot sānus. Var, protams, izklāt ar cepampapīru. Mīklu lejiet formā, viegli izlīdziniet un cepiet iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 20 - 30 minūtes. Ar koka iesmiņu pārbaudiet vai mīkla nelīp pie tā un, ja nepieciešams, cepiet vēl dažas minūtes. (Es eksperimentēju un mīklai piebēru mazliet šokolādes granulas, bet tas bija pavisam lieki).
GATAVS!!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo