KOKOSRIEKSTU KŪKA NO HUGO





Lieliska ideja ātrai un fantastiskai (patiešām) kūkai!

Jums būs nepieciešams:
2 glāzes pusrupju miltu

1 glāze kristāliskā cukura
1/2 glāze eļļas
1 glāze piena
2 olas
1 paciņa cepamais pulveris
1/2 glāze pūdercukura
1 glāze rīvēta kokosrieksta
1.5 glāzes saldā krējuma

Procedūra:
Bļodā, ar putojamo slotiņu, labi sajauc visas sastāvdaļas, izņemot pūdercukuru, kokosriekstu un saldo krējumu.
Sagatavoto mīklu lejiet ietaukotā, ar miltiem izkaisītā cepešplātī.
Kokosriekstu labi sajauciet ar pūdercukuru un vienmērīgā kārtā pārkaisiet pāri mīklai. Liek uzkarsētā cepeškrāsnī un cep apmēram 15 - 20 minūtes 180 grādu temperatūrā. Kūka būs gatava, kad kokosrieksts iegūs zeltaini brūnu garoziņu un kontrolšpicka ir sausa.
Tūlīt pēc cepeškrāsns, vienmērīgi pārlejiet karsto kūku ar saldo krējumu (nē, nē... nav jāputo, lejam tādu kāds ir) un, pats sarežģītākais moments, ļaujiet tai atdzist.
GATAVS!
Sagrieziet gabaliņos un... manā mazciemā visi pacienātie nekautrējoties jautā: Kad būs nākamais cepiens?

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo