APRIKOŽU – RIEKSTU KŪKA NO HUGO





Labi saglabājiet šo recepti, jo garantēju, ka šī kūka būs iecienīta!

Jums būs nepieciešams:
4 olas

250 grami kristāl cukura
200 grami pusrupju miltu
100 ml ūdens
100 ml eļļas
2 ēdamkarotes kakao
1/2 cepamā pulvera
Aprikozes (svaigas vai konservētas)
100 grami valriekstu

Procedūra:
Virtuves kombainā saputojiet 4 veselas olas un cukuru biezās putās. Pievienojiet ūdeni, eļļu, izsijātus miltus, kakao, cepamo pulveri (sausās sastāvdaļas iesijāju caur sietu). Viegli samaisiet mīklu un lejiet cepamplātī. Pirms tam gan ieziediet plāti ar sviestu un izkaisiet ar rupjiem miltiem vai izmantojiet cepamo papīru. (Ja izmantojat cepampapīru, ieziediet plāti ar nelielu sviesta pikucīti un tad klājiet papīru, tad tas nepārvietosies). Uz mīklas vienmērīgi kārtojiet aprikožu pusītes un pārkaisiet visu ar sasmalcinātiem riekstiem.
Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos 20-25 minūtes.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo