MAGOŅU KŪKA NO HUGO





Bez miltiem! Bez cepamā pulvera! Ātri, vienkārši, fantastiski!

Ja jums patīk magones, tā tagad būs jūsu iecienītākā kūka !

Kas jums nepieciešams:
160 gr sviesta
160 gr pūdercukura
160 gr maltās magones
6 olas
Kakao -2 tējkarotes
Šokolāde

Procedūra:
1. Saputojiet mīkstinātu sviestu kopā ar pūdercukuru. Pakāpeniski, pa vienam, pievienojiet 6 olu dzeltenumus un labi saputojiet.
2. Masā viegli iejauciet magoņu sēklas, kakao un, stingrās putās, saputotus olu baltumus. (lēnām un pacietīgi, magones ir taukainas, masa savienojas nedaudz ilgāk).
3. Cepiet 30 minūtes 160 grādos (ievietojiet iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī)
4. Ūdens peldē izkausē šokolādi (rūgto vai piena - pēc gaumes). Ja šokolāde ir ļoti bieza, pievienojiet nedaudz eļļas.

GATAVS!

Pārlejiet kūku ar šokolādi, ļaujiet tai atdzist un cīņa par pēdējo magoņu sēkliņu var sākties!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo



