TRAUSLĀ KŪKA NO HUGO

Šī kūka, iespējams, ir jums jau pazīstama. Bet UZMANĪBU, viena būtiska izmaiņa!! Sviesta vietā izmantoju JOGURTU!

Izmēģiniet un būsiet pārsteigti!!

Jums būs nepieciešams:
350 grami vienkāršo miltu
125 grami grieķu jogurta
100 grami pūdercukura
50 ml eļļas
1 ola
½ no paciņas cepamā pulvera
Šķipsniņa sāls
Rīvēta miziņa no citrona
1 glāze ievārījuma (es izmantoju melleņu)

Procedūra ir ļoti vienkārša:
Visas sastāvdaļas, izņemot ievārījumu, lieciet bļodā un no tām samaisiet vienmērīgu mīklu. Bļodai pārlieciet pārtikas plēvi un atstājiet ledusskapī vismaz 30 minūtes.
Tad, uz ar miltiem pārkaisītas virsmas, mīklu izrullē. 2/3 lieciet ar sviestu ieziestā kūkas formā. Vienmērīgi pārlieciet ievārījumu. Pārējo mīklu sagrieziet sloksnītēs, kuras kārtojiet virs ievārījuma režģa formā un vienu kārtu apkārt kūkai, pielipinot tā lai ievārījums netecētu pāri malām.
Lieciet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos un cepiet 40 minūtes.
GATAVS!

Un tiešām ir „mņam" !!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo