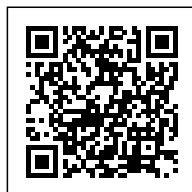




# TRAUSLĀ KŪKA NO HUGO





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



Izmēģiniet un būsiet pārsteigti!!

Jums būs nepieciešams:

350 gramu vienkāršo miltu

125 gramu grieķu jogurta

100 gramu 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 pārliciet 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 pārliciet 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