ZEMEŅU KŪKA NO HUGO

Šī būs izteikti ātra, ārkārtīgi laba un neticami vienkārša!

Jums būs nepieciešams:
Tasīte, krūze 300 ml kā mērglāze!
2 tases pusrupjo miltu (es izmantoju 1 tasi vienkāršo un 1 tasi rupju miltu)
1 tase kristāliskā cukura
1 iepakojumiņš vaniļas cukura
1 paciņa cepamā pulvera
1 tase piena
1/2 tase augu eļļas
3 olas
500 grami zemeņu
1 citrons

Process:
Lielā bļodā vispirms sajauc visas sausās sastāvdaļas: izsijātus miltus, cukuru, cepamo pulveri un vaniļas cukuru. Pievienojiet pienu, eļļu, olas, sarīvētu citrona miziņu un visu labi samaisiet ar putojamo slotiņu.
Sagatavojiet cepšanas plāti, kuru varat vai nu iesmērēt ar sviestu, un pārkaisīt ar rupjiem miltiem vai izmantot cepamo papīru. Lejiet mīklu uz sagatavotās cepamplāts un vienmērīgi izlīdziniet.
Mīklā smuki izkārtojiet sagatavotās zemenes.
Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos 30 minūtes.

GATAVS!!!

Pārkaisiet pūdercukuru un atliek tikai baudīt!

Kūkai svarīgākā būs mīkla. Tālāk varat izmantot ne tikai zemenes. Fantastiski būs ar ķiršiem, avenēm, kazenēm, jebkādām ogām. Būs mellenes, noteikti izmēģināšu ar tām!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo