ZIEMASSVĒTKU CEPUMI NO HUGO

Ziemassvētki tuvojas ar joni… Bērnībā tie bija gaidītākie svētki, gan vairāk dāvaniņu dēļ. Tagad tie ir svētki sirsnības radīšanai ģimenē un draugu lokā, ko noteikti var sabojāt ar dārgu dāvanu mainīšanos.
Svētkiem gatavojos laicīgi gatavojot cepumiņus, izmantojot jau pārbaudītas receptes, un

izmēģinot arī ko jaunu. Svarīgi, ka to var darīt jau tagad, cepumus uzglabājot vēsā vietā. Vajadzīga brīdī tos skaisti noformēju un dāvinu ne tikai saviem tuvākajiem. Vienmēr neviltotu pateicību izrāda ikdienā satiktie cilvēki – kaimiņi, durvju sargs, tuvāka veikaliņa pārdevēja, sētnieks, pastniece, tie ko sastopam katru dienu, bet nepelnīti piemirstam.
Šodien sāku ar vienkāršāko receptīti.

Jums būs nepieciešams: (izdevās 50 gb cepumiņu!)
250 grami izsijātu miltu
150 grami sviesta
100 grami pūdercukura
1 olas dzeltenums
1 vaniļas cukurs
Šķipsniņa sāls
Rīvēta viena citrona miziņa
Formiņas cepumiem
Ievārījumi dažādi

Pieeja:
Savietojiet visas sastāvdaļas (bez fomītēm un ievārījuma!!!) lielā bļodā un kārtīgi sastrādājiet mīklu. Sviestu pirms tam vislabāk sarīvēt uz rupjās rīves.
Mīklu izrullējiet apmēram 3 mm vienmērīgā biezumā. Lai mīkla neliptu, droši kaisiet miltus.
Ar formīšu palīdzību izspiediet sev vēlamās formas, raugoties lai visas būtu pa pāriem, kur otrajai vēl papildus izspiediet vidiņu, kur liksiet pildījumu.
Kārtojiet uz cepamplāts, kas izklāta ar cepampapīru. Lai papīrs nestaigātu, plāti ieziediet ar nedaudz sviesta. Cepiet 175 grādos apmēram līdz 10 minūtēm. Raugieties, lai cepumi nesabrūnētu, tiem jābūt patīkami dzeltenā nokrāsā!
Ļaujiet atdzist. Pilno formas cepumiņu pārziediet ar plānu kārtu ievārījuma, virsū pielīmējot otru, ar to caurumiņu vidū, kuru piepildiet ar ievārījumu. Viegli pārkaisiet ar pūdercukuru caur sietiņu.
GATAVS!!

Un Ziemassvētku gaidīšanas laiks ir sācies!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo