RIEKSTU CEPUMIŅI NO HUGO





Rieksti, vaniļa un kanēlis ir tas, kas piešķir Ziemassvētku atmosfēru mūsmājās. Šī būs lieliska recepte ne tikai tuvākajiem svētkiem, bet arī ikdienai. Turklāt, neizmantosim miltus!!!

Jums būs nepieciešams: (izdevās 60 cepumiņi)
Mīklai:
300 gr maltu valriekstu
200 gr pūdercukura
1 ola, 1 olas dzeltenums

1 citrona rīvēta miziņa
Glazūrai:
1 olas baltums
120 gr pūdercukura
Pus citrona sula

Process:
Mīklai bļodā lieciet maltus riekstus, pūdercukuru, 1 veselu olu un 1 olas dzeltenumu, rīvētu citrona miziņu. Ar rokām rūpīgi sastrādājiet mīklu. Lieciet uz pūdercukura izkaisītas virsmas, pārkaisiet vēl pūdercukuru mīklai, un izveltnējiet to apmēram ½ centimetra biezumā. Centieties veidot regulāra taisnstūra vai kvadrāta formā.
Sagatavojiet glazūru: saputojiet olas baltumu, pūdercukuru un citrona sulu, līdz izveidojas balta, spīdīga, viendabīga, noturīga masa. Klājiet to uz izveltnētās mīklas, vienmērīgi izlīdziniet. Ar asu nazi sagrieziet nelielos, vienādos taisnstūrīšos
Uzmanīgi, izmantojot plānu nazi, kārtojiet uz cepamplāts.
Cepiet sakarsētā cepeškrāsni 140 grādos apmēram 20 minūtes.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo