

Mana recepte Latvijas svētkiem!

Auzu pārslu un Ābolu kūka



Sastāvdaļas

Divsimt piecdesmit gramu miltu

Simt piecdesmit līdz divsimt gramu auzu pārslu

Simt piecdesmit gramu cukura

Viens, komats, pieci gramu cepamā pulvera

Divas olas

Piecdesmit gramu kausēta sviesta

Viena tējkarote vaniļas cukura

Seši līdz septiņi āboli (vidēja lieluma, var likt arī žāvētas plūmes vai citus augļus)

Glazūrai:

Četras ēdamkarotes pūdercukura

Viena ēdamkarote kakao

Divas ēdamkarotes karsta ūdens

Pagatavošana trīsdesmit piecas minūtes.

Olas sakuļ un pievieno cukuru, kausēto sviestu, vaniļas cukura, ābolu šķēlītes (nomizotas). Sajauc.

Pārējos sausos produktus (milti, cepamais pulveris un auzu pārslas) samaisa. Pievieno olu masai. Kārtīgi samaisa, ja liekas pārāk bieza, var pieliet klāt pienu.

Liek mīklu apaļā veidnē un cep cepeškrāsnī simt astoņdesmit grādu temperatūrā trīsdesmit minūtes.

Kad kūka gatava, izņem no krāns to un atstāj veidnē uz piecām minūtēm.

Tajā laikā pagatavo glazūru: visas sastāvdaļas sajauc, līdz iegūst spīdīgu un viendabīgu masu.

Pārlej pāri kūkai un noliek, lai atdziest.

Labu apetīti! Ceru, ka patika mana recepte Latvijas svētkiem!