



MAGOŅU KŪKA NO HUGO





Bez miltiem! Bez cepamā pulvera! Ātri, vienkārši, fantastiski!



Ja jums patīk magones, tā tagad būs jūsu iecienītākā kūka !

Kas jums nepieciešams:

- 160 gr sviesta
- 160 gr pūdercukura
- 160 gr maltās magones
- 6 olas
- Kakao -2 tējkarotes
- Šokolāde

Procedūra:

1. Saputojiet mīkstinātu sviestu kopā ar pūdercukuru. Pakāpeniski, pa vienam, pievienojiet 6 olu dzeltenumus un labi saputojiet.
2. Masā viegli iemaisiet magoņu sēklas, kakao un, stingrās putās, saputotus olu baltumus. (lēnām un pacietīgi, magones ir taukainas, masa savienojas nedaudz ilgāk).
3. Cepiet 30 minūtes 160 grādos (ievietojiet iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī)
4. Ūdens peldē izkausē šokolādi (rūgto vai piena - pēc gaumes). Ja šokolāde ir ļoti bieza, pievienojiet nedaudz eļļas.

GATAVS!

Pārlejiet kūku ar šokolādi, ļaujiet tai atdzist un cīņa par pēdējo magoņu sēkliņu var sākties!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo



