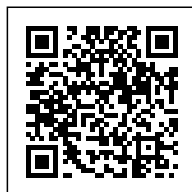




PILDĪTI RADZIŅI NO HUGO





Smalki cepumiņi ar pildījumu, kas lieliski iederēsies svētku galdam! Bez cukura mīkla un salda pildījums rada interesantu garšu harmoniju!

Mazliet piņķerīgi, bet recepti būs jautri realizēt kā kolektīvu pasākumu ar bērniem, mīļāko tēva brāli vai jauko kaimiņieni!!!



Jums būs nepieciešams: (man izdevās 90 radziņi)

Mīklai:

- 600 gramu miltu
- 500 gramu sviesta
- 2 veselas olas
- Šķipsniņa sāls
- 250 ml saldā krējuma

Pildījumiem:

- 100 gr maltu valriekstu
- 100 gr maltas magoņu sēklas
- 100 ml piena
- 100 gr pūdercukura

Process:

Visas mīklas sastāvdaļas lieciet bļodā un sastrādājiet viendabīgu, gludu mīklu. Sviestu labāk pirms tam atļaidināt vai sarīvēt uz rupjās rīves.

Mīklu izrullējiet uz miltiem izkaisītas virsmas un izspiediet aplīšus. Es izmantoju formīti ar diametru 6 cm.

Pildījumu sagatavošana: Riekstu: sajauciet maltus riekstus ar 50 gramu pūdercukura.

Pievienojiet apmēram 50 ml karsta piena un kārtīgi samaisiet. Pildījumam jābūt mazliet plastiskam.

Magoņu: rīkojamies tāpat kā ar riekstiem, tikai tos aizstājot ar magonēm. Pildījums var būt arī tikai viena veida – pēc jūsu gaumes.

Mīklas aplīšu vidū lieciet pikucīti pildījuma, pārlokiet uz pusēm, maliņas saspiediet kopā, plaukstās vēl mazliet izveltnējiet, veidojiet radziņu formu.. Kārtojiet uz cepešplāts, kas izklāta ar cepampapīru. Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 180 grādos apmēram 15-20 minūtes. Radziņiem jābūt zeltaini brūniem. Pirms cepšanas tos varat pārsmērēt ar olas dzeltenumu, kas sajaukts ar mazliet eļļas - nokrāsa būs vēl jaukāka!

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo