



VIENKĀRŠĀ ŠOKOLĀDES KŪKA NO HUGO





Te atkal stāsts par vienkāršu, bet man ļoti gardu receptīti, kad sagribas ko saldu bez garām stundām virtuvē pie plīts.

Jums būs nepieciešams:

200 gramu vienkāršo miltu

200 gramu kristāliskā cukura



50 grami kakao
200 ml piena
100 ml eļļas
2 veselas olas
Vaniļas cukurs, 1 mazā paciņa
Cepamais pulveris, 1 paciņa

Procedūra:

Lielā bļodā iesijājiet un sajauciet visas sausās sastāvdaļas: miltus, cukuru, kakao, vaniļu un cepamo pulveri.

Pievienojiet pārējo: olas, pienu, eļļu.

Visu kārtīgi samaisiet ar putojamo slotiņu un ielejiet kūkas formā, iepriekš iesmērētu ar sviestu un izkaisītu ar rupjiem miltiem.

Cep sakarsētā cepeškrāsnī tieši 30 minūtes 180 grādos.

GATAVS!

Ļaujiet atdzist, pārkaisiet ar pūdercukuru, uzvāriet kakao un... var mazliet pagrēkot!

Ja pavisam nejauši mājās aizķērusies kulinārijas šokolāde, tad sasmalcinu mazākos gabaliņos un iejaucu to mīklā – būs interesantāk.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo