



#SkautoMājās #GaidoMājās

2021/05

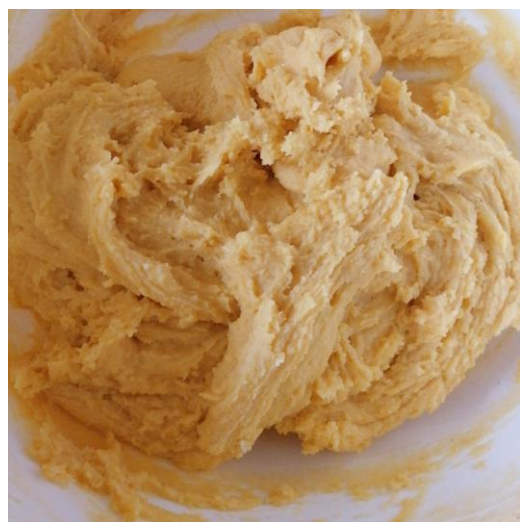
DAŽĀDAS MAIZĪTES MAIJA SVĒTKIEM UN PIKNIKIEM

Šoreiz dalos ar viegli pagatavojamas un īpaši garšīgas plātskūkas recepti, kuru ideāli paņemt līdzī pārgājienā, kuru var pasniegt pie tējas, kafijas vai kopā ar saldējumu, taču tā garšo kā no vissmalkākā restorāna. Tā būs lieliska izvēle 4.maija svētku galdam.

LIELISKĀ PLĀTSKŪKA

Viegli pagatavojama un īpaši garšīga plātskūka, kuru var pasniegt pie tējas, kafijas vai kopā ar saldējumu. Var uzglabāt saldētavā un pirms lietošanas atlaudināt.

- 125g cepamā margarīna
- 2 olas
- apm. 130 g cukura
- 160 kviešu milti
- 50 gr rieksti (smalcināti lazdu rieksti vai mandeles)
- ¼ tēj.k. sodas
- Sezonālās ogas no dārza vai saldētavas , var kombinēt ar augļiem no bundžas



Saputo olas ar cukuru,

sajauc miltus ar sodu ,

izkausē taukvielas, pievieno miltiem, tad pievieno olām.

Beigās pievieno skaldītos riekstus.

Mīkla būs nedaudz ķepīga.

Ar samitrinātu silikona lāpstiņu izlīdzina uz cepamā papīra.



Virsu dekorē ar ogām un augļiem. Ja izmanto īpaši skābas ogas, tad tās pārkaisa ar cukuru.

Cep 180-200 grādos, 25 minūtes.



Pasniedz pie tējas, kafijas vai kopā ar saldējumu.

Var uzglabāt saldētavā un pirms lietošanas atlaudināt.

Lai labi garšo!