



LAZDU RIEKSTU KĒKSIŅŠ

Ilgums:

🕒 45 min

Porcijas:

👤 12 personai

Līmenis:

●○○ Viegli

Sastāvdaļas

KŪKAI

DAUDZUMS

Cukurs	200g
Sviests	190g
Milti	150g
Cepamais pulveris	2g
Pilnpiens	200ml
Šķipsniņas sāls	12
Veselas olas	2
Olu dzeltenumi	1
Lazdu rieksti	80g
Vaniļas ekstrakst	5g (1 tējkaroti)

LEDUS DEKORĀCIJAI

DAUDZUMS

Sviests	150g
Pūdercukurs	150g
Sasmalcināti lazdu rieksti	20g

Instrukcijas

1. Kūkai:

Ar elektrisko mikseri bļodā sakuļ sviestu un cukuru. Tad pa vienai pievieno olas ieskaitot olu dzeltenumu, pievieno pienu un tējkaroti vaniļas ekstrakta, miksē līdz masa ir viendabīga. Izsijā miltus, cepamo pulveri un sāli. Pievieno masai. Pieliek lazdu riekstus. Ievieto papīra formiņas keksiņu veidnēs un ielej masu. Uzmaniību – masai jāaizpilda ne vairāk kā 3/4 no trauciņa.

2. Sviesta krēmam:

Bļodā saputo sviestu un pūdercukuru krēmīgā masā. Kūku dekorē ar konditorejas maisiņu, kas aprīkots ar zvaigžņveida sprauslu. Pārkausa ar lazdu riekstiem un dekorē ar Ferrero Rocher.