

RECEPTĒ

# Lazdu riekstu kūka ar Nutella®

Vidēja

6 Porcijas

1 h 10 min



## SASTĀVDAĻAS

6 porcijām

- 150 g lobītu lazdu riekstu
- 120 g sviesta
- 150 g cukura
- 3 olas
- 3 olu dzeltenumi
- 1 citrona miziņa
- 1 glāze ruma
- 150 g vienkāršu miltu
- 1 paciņa cepamā pulvera
- Pūdercukurs
- 90 g Nutella® (15 g uz porciju)



Lai pagatavotu un  
izbaudītu šo gardo  
recepti, pietiek ar 15 g  
Nutella® vienai personai!

## PAGATAVOŠANA

**1**

Sīki sasmalciniet lazdu riekstus pārtikas smalcinātājā, lai tie iegūtu miltu konsistenci. Izmantojot koka karoti, bļodā samaisiet mīkstu sviestu kopā ar cukuru, līdz iegūstat krēmveida masu. Sakuliet olas un dzeltenumus, pēc tam pievienojiet tos iepriekšējam maisījumam kopā ar rīvētu citrona miziņu un rumu.

**2**

Ieberiet šajā maisījumā miltus, kas izsijāti ar cepamo pulveri, pakāpeniski berot tos un turpinot maisīt. Pēc tam uzmanīgi maisot, iemaisiet lazdu riekstu miltus. Mīklu lejiet 24 cm diametra kūkas veidnē, kas iepriekš ietaukota un izkaisīta ar miltiem. Kūku cep iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 180 °C apmēram 50 minūtes. Pirms izņemšanas no formas, kūkai ļauj atdzist.



3

Pārkaisiet to ar pūdercukuru un pasniedziet, pievienojot katrai šķēlītei Nutella® porciju.

## Divkārša sajūsma. Dalieties ar recepti- hashtag #nutellarecipe (tēmturis #nutellareceptes)

Tradīcija nosaka, ka kūkas vienmēr ir izmantotas kā veiksmes žests īpašos gadījumos. Varbūt to radītās neticamās labestības un sajūsmas dēļ? Lai pārbaudītu savu oriģinalitāti virtuvē, šeit ir vēl viena laimīga kombinācija: mūsu **recepte lazdu riekstu kūkai ar Nutella®**. Gandrīz pārāk laba, lai sagrieztu.