

Kartupeļu kēkss

Sastāvdaļas:

- Vārītu kartupeļu masa - 1 glāze
- Kartupeļu ciete - ½ glāzes
- Margarīns - 150 g
- Cukurs - 200 g
- Oļas - 4 gb.
- Sāls
- Citrons - ½
- Piens - ½ glāze
- Naža gals sodas
- Milti - 1 glāze
- Augļi
- Pūdercukurs

Gatavošanas gaita:

Kartupeļus samal, gaļasmašīnā. Margarīnu puto, pievienojot cukuru, oļas, rīvētu citrona miziņu, citronu sulu, kartupeļu masu. Pārmaiņus pielej pienu, pieliek izsijātus miltus un cieti. Iemaisa gabaliņos sagrieztus žāvētus vai svaigus ābolus, žāvētas plūmes vai aprikozes. Kēksa veidni ietauko, izkaisa ar miltiem, ieliek mīklu un cep cepeškrāsnī. Pēc izņemšanas no krāsns kēksu brīdi atstāj veidnē, tad izgāž un apkaisa ar pūdercukuru. Kēkss ir garšīgāks silts.

Lai labi garšo!