

Citron-kuko kun papavo.

Ingrédients

- 3 ovoj
- 170g da sukero
- 65g da citronosuko
- 200g da faruno T55
- 6g da bakpulvoro
- 50g da butero
- 60g da plena likva krem<:
- 20g da papavosemo<j
- 30g da citronosuko
- 20g da sukera pulvoro
- 20g da citronosuko

Préparation

1. La kombina o citrono-papavo, granda klasika o kiu iam bone funkcias!
2. Anta varmigu la fornon al 160°C.
3. Fandu la buteron kaj lasu ĝin malvarmeti i.
4. Miksu la sukeron kun la ĉeloj.
5. Aldonu la ovojn, poste la citronosukon.
6. Aldonu la se ĉitan farunon kaj la bakpulvoron, poste la malvarmeti ĉitan buteron kaj la kremon, miksante post ĉiu aldono.
7. Fini u per aldonado de la papavosemoj.
8. Ver u la paston en la kuka muldilo, faru fajnan strion el butero en la centro de la kuko, kaj baku por 55 minutoj.
9. Miksu la du ingrediencojn, poste sorbu la kukon kun la siropo tuj el la forno.
10. Atendu ke la kuko malvarmeti u anta ol el ĉalti ĉin.
11. Miksu la sukeron kun la citronosuko.
12. Ver u la glazuron sur la kukon metitan sur kradon.
13. Lasu kristali ĉi, poste se vi volas, ornamu kun kelkaj citron ĉeloj kaj papavosemoj anta ol ĉui!