

## Kēksiņu pagatavošanas recepte

Iepriecini savu mīļoto cilvēku vai bērnus ar nelielu un patīkamu pārsteigumu. Uzvēri rīta kafiju un pamodini ar gardu, tikko ceptu kēksiņu smaržu.

•**Nepieciešams:**

- 3 olas
- 250g cukura
- tējkarote sodas
- 3 ēd.k. skābs krējums
- 0,5l piena
- šokolādes skaidiņas
- 5 ēd.k kakao
- milti pēc vajadzības

Vispirms olas saputo ar cukuru, tad pievieno skābo krējumu un rūpīgi samaisi. Olu masai pielej pienu un ieber šokolādes skaidiņas. Tad miltus sajauc ar sodu un kakao un pievieno pa daļām olu masai. Izmaisi mīklu. Mīklai jābūt skāba krējuma konsistencē, ja tā ir diezgan šķidra pievieno vēl miltus. Mīklu lej formiņās un cep 200 grādos apmēram 20 minūtes. Ar koka irbulīti vari pārbaudīt – ja mīkla nelīp klāt, tad tie ir gatavi.