

**Vārds Uzvārds- Violeta Avota**

**Grupa- E20-3/4**

**Kurss- 1.Kurss**

**Grupas audzinātāja- Vilma  
Dreimane'**

# ZIEMASSVĒTKU GALDS.



**SALDO UZKODU PAGATAVOŠANA.**

**KEKSIŅI.**

Keksiņus gatavoju no gatavais  
mīklas maisījums.



Pagatavošana ir ātra un vienkārša. Maisījumu ieliek traukā, pievieno 110g augu eļļas vai margarīnu, ar tauku saturu 72-80% un 160ml ūdens. Margarīnu izkausē un maisot lēnām pievieno masai. Es uzsildīju ūdeni līdz 50 grādiem un tad pievienoju masai.

To visu maisa līdz iegūst viendabīgu konsistenci.



Ņemam pannu. Es izmantoju šādu, kura domāta pa porcijām.



Sapildām ar karoti mīklu uz papīriņiem



Un liekam cepeškrāsnī cepties 180°C un cepam 40-45 minūtes. Es nedaudz saliku mīklu par daudz formiņās un man sanāca šādi, bet ir ļoti garšīgi.





# SMILŠU MĪKLAS CEPUMI.

Nemam pirktu gatavo smilšu mīklu.





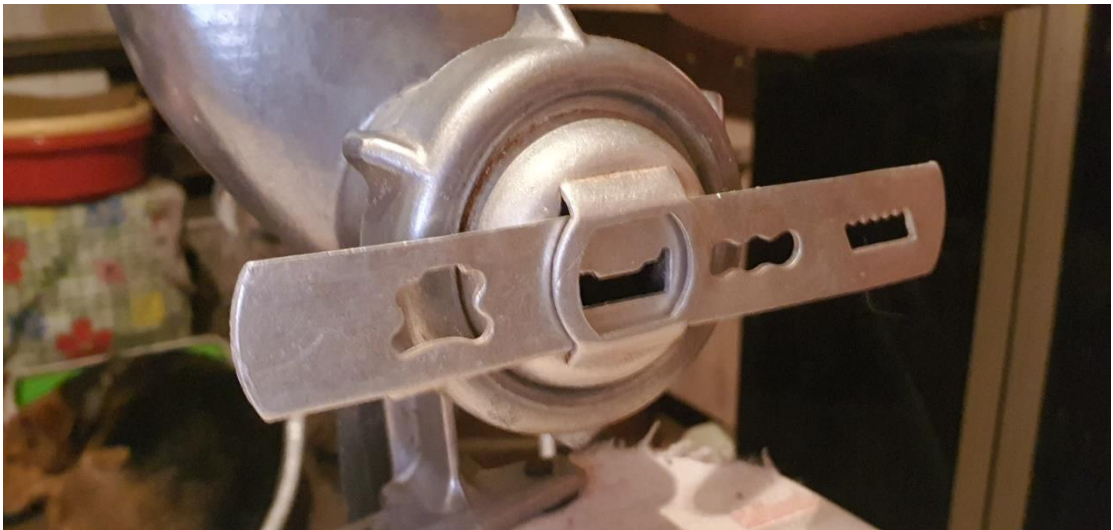
Cepumus es gatavoju pa veco laiku modei. Nemam veco gaļas maļamo mašīnu, pieliekam pie galda lai nekustās, saliekam lai varētu veidot cepumus ( man ir šadi instrumenti):



Šie ir domāti tieši cepumu pagatavošanai.



Kad tas viss ir salikts kopā, liekam mīklu iekšā un sākam griezt rokturi lai veidotos cepumiņi.



Pannu iesmērējam ar eļļu un liekam virsū cepumus.





Šādi mums sanāk gatavi cepumi.