

Lehenengo krema egin behar da, horretarako katilu batean esnea kanela adarrarekin iraki arte berotzen da, esne apur bat gordez. Ontzi batean, arrautzak, gorringoa, gatza, azukrea eta gordetako esnea irabiatzen dira. Orduan, esnetik kanela adarra atera, esne pixka bat nahasketari gehitu eta irabiatzen da. Nahasketa osoa katilura botatzen da. Ondoren, sutan jarri eta irabiatuz loditu arte irakiten da. Krema hozten uzten da. Bigarren, orea egiteko, irina eta azukre ontzi batean jartzen dira eta erdian zuloa egiten da.

Ondoren, bi arrautza eta gurina bigunduta gehitzen dira. Ronarekin batera altxagarria, azukrea eta gatza gehitzen dira. Dena nahastu eta orea leundu arte oratzen da.

Gero, orearekin bi zati egiten dira, bata handiagoa eta bestea txikiagoa. Moldea gurinarekin igurtzi eta ore zati handia gainean jartzen da, eskuekin zabalduz. Barrua kremaz betetzen da. Ore zati txikia eskuekin zabaldu eta krema gainean jartzen da, tapa gisa. Gainaldea gorringoarekin igurzten da. Azkenik, labean sartu eta 45 minutuz egiten uzten da.