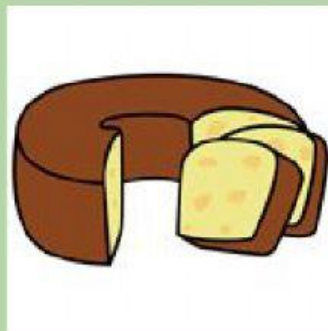


NATA ETA KREMADUN BIZKOTXOA



OSAGAIK (NEURRIA, YOGURT POTEA)

Bilatu azpian osagai bakoitza eta bere tokian jarri.

- 3 IRIN POTE

- GURINA

- OLIO POTE 1

- LIMOI 1

- NATA ETA KREMA

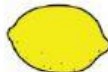
- 1 YOGURT

- 3 ARRAUTZA

- 2 AZUKRE POTO

- LEGAMI SOBRE 1

- GLASS AZUKREA



PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin



OLIOA ETA YOGURTA GEHITU ETA OSAGAI
GUZTIAK ONDO IRABIATU IRABIAGAILUAZ.

BIZKOTXO MOLDEA GURINAZ IGURTZI

LABEA 180° TAN JARRI ETA 40
MINUTUZ EDUKI LABEAN.

ARRAUTZAK BOLEAN KRASKATU ETA
AZUKREAREKIN ONDO NAHASTU.

LORTU DUGUN MASA MOLDEAN JARRI.

AZKENIK, BIZKOTXOA ERDITIK MOZTU, NATA EA
KREMAZ BETE ETA GLASS AZUKREA GAINETIK BOTA.

ESKUAK GARBITU

LIMOIAREN AZALA BIRRINDU ETA BOLEAN GEHITU.