

KALABAZA BIZKOTXOA



OSAGAIAK

Bilatu azpian osagai bakoitza eta bere tokian jarri.

- 300 GRAMO IRIN

- 300 GRAMO KALABAZA

- 75 GRAMO OLIO

- GOILARAKADA BAT
KANELA

- 4 ARRAUTZA

- 250 GRAMO AZUKRE

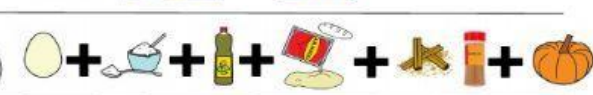
- 16 GRAMO LEGAMI

- GLASS AZUKREA



PRESTAKETA

Lotu irudi bakoitza bere azalpenarekin

- 1 
- 2 
- 3 
- 4 
- 5 
- 6 
- 7 

☐ NAHASKETA GURINEZ
IGURTZITAKO BOL BATERA BORA.

☐ LABEAN SARTU 35 MINUTUZ.

☐ AURRETIK LABEA 180
GRADUTARA BEROTU.

☐ ESKUAK GARBITU.

☐ KALABAZA ZURITU ETA
MIKROONDASEAN 5 MINUTUZ EGIN.

☐ ATERATZEAN, KALABAZA ZANPATU
SARDEKAREKIN ETA HOZTEN UTZI.

☐ GAINONTZEKO OSAGIAK NAHASTU:
ARRAUTZAK AZUKREA, OLIOA, IRINA (LEGAMI
ETA KANELAREKIN) ETA KALABAZA.