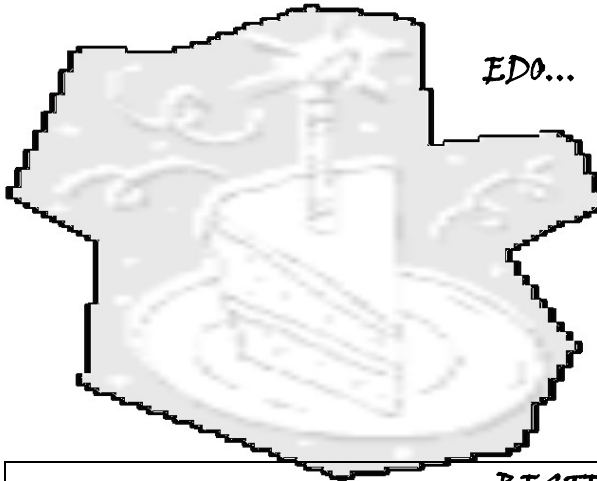


EUSKAL PASTELA

MASA

600 gr irin
400 gr gurin
8 gr gatz
8 gr legami
Arrautza bat
Bi gorringo
400 gr azukre

GEREZI KONFITURA



KREMA

125 gr azukre
Litro erdi bat esne
75 gr gurin
15 gr maizena
75 gr irin
5 gorringo
50 gr koñak

BESTE BATZUK

Almendra xehatua
Arrautza irabiatu bat
Moldearentzako irina eta oqi arraspatua

PRESTAKETA

Masa egiteko: lehenik, azukrea eta gurina nahas ezazu, eta gero gainerako guztia botatzen joan. Legamia eta gatz irinari erantsi eta aurreko nahasketa guztiari bota.

Eskuz ongi landu, eta moldea errodilloarekin egindako masa-xafla batekin bete ezazu.

Konfitura bota.

Edo krema bota nahi izanez gero, kremarentzako osagai guztiak nahasi eta irabiagailuarekin irabiatu. Su motelean jarri eta etengabe eragin. Irakiten eta loditzen hasten denean, sutik kendu eta moldea kremarekin bete.

Konfitura edo kremaren gainera almendra xehatu pixka bat bota eta beste masa-xafla batekin estal ezazu guztia. Bukatzeko, gaineko aldeak kolorea har dezan, ongi irabiatutako arrautza eman gainazal osoan.

LABEAN GUTXI GORA BEHERA 25 MINUTU EDUKI 160 GRADUAN

BASKICKY MOUCNÍK

INGREDIENCE:

TESTO

600 gr MOUKA
400 gr MASLO
8 gr SUL
8 gr KVASNICE
1 VEICE
2 ZLOUTEK
400 gr CUKR

TRESEN ZAVARENINA

MLETÉ MANDLE
SLEHANY VEJCE
MOUKA

PRÍPAVA

Delat testo: první, smíchat cukr a máslo. Po, pripojit postupne vejce, zloutek a moukat sul a kvasnice.

Hníst dobré s ruka, a s válec delat dva deska. polozit jedna deska na odlitek a pripojit ta tresen zvarenina a mleté mandle.

Ten deska polozit nahore.

Pro skoncit, dobré slehany vejce nahore polozit.

TROUBA: 25 minuta, 160 stupen.