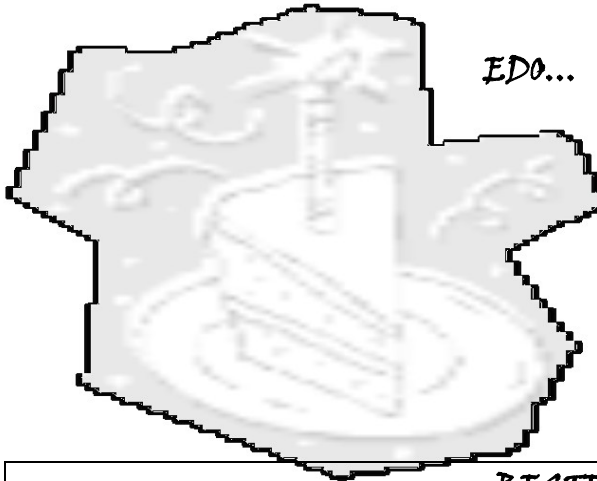


# EUSKAL PASTELA

## 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.**