BANANAZKO MAGDALENA

written by Errezetak



Udazken eta abenduko arratsaldeak luzeak egiten dira, hauek motzagoak egiteko alabekin sukaldean sartzen gara.

Osagaiak:

12 Unit.

150gr Gurin
150gr Azukre
2 Arrautza
1 Banana
100 gr Irin legamiarekin
50 gr marratuzko koko
2 Koilarakada esne
Koilarakada bat legamia

Prestaketa:



Aurretik labea 180º etan eduki. Osagai guztiak giro-beroan eduki behar dira. Paperezko moldea silikona moldearen barnean jarri.



Gurina aparra testura izan arte irabiatu, ondoren azukrea gehituz irabiatzen jarraituko dugu, krema homogeneo bat izan arte.



Ondoren arrautzak banan banan gehituz irabiatuz joango gara.



Banana sardexkaren laguntzarekin zapaldu. Irina, kokoa, legamia, esnea eta banana multzoari gehituz (osagai bakoitza gehitzean irabiatu).



Koilara batekin moldearen 3/4 beteko ditugu.

Magdalenak labera sartu 10-15 minutuz egosi, ondoren poliki-poliki bera bakarrik hozten utzi. Azkenengoz koko pittin bat gainetik autseztatuz zerbitzatu.

