

GAILETA TXOKOLATEKO ZATITXOekin

written by Errezetak



Konfinamendua hasi zenean arratsalde ugari etxean pasa genituen labearekin jolasten, egun hauetako batean (behin supermerkatuan txokolateko zatitxoak eskuratu ondoren) cookies deitzen diren gailetak egiten saiatu ginen, lehendabizikoak lehorrak, bigarren labekadan....

Osagaiak:

- 115 g Gurina giro-tenperaturan.
- 100 g Azukre beltza.
- 35 gr Azukre zuria.
- 1 Arrautza.
- Banilla esentzia kafe koilaratxo bat.
- 225 gr Indar-irina.
- 15 gr Maizena.
- Legamia kafe koilaratxo bat.
- $\frac{1}{4}$ Gatz kafe koilaratxoa.
- 100 gr Txokolate zatitxoak.

Prestaketa:



Gurina giro-tenperaturan bol batean bi azukre motarekin jarri eta oso ondo nahastu.



Nahastuak daudenean arrautza eta banilla esentzia gehitu eta ondo nahastu.



Nahastu ondoren irina, maizena, legamia eta gatza bahetu eta guztia ondo nahastu.



Guztia integratua dagoenean, txokolateko txispak gehitu.

Masa guztiarekin bola bat egin eta film-gardena jarri eta hozkailuan sartu 20 minutuz. Denbora pasa denean, masa hozkailutik atera eta eta berotu labea 170 gradutan.



●○ REDMI NOTE 8T
∞ AI QUAD CAMERA

Masarekin 30 gramoko bolak egin (horrela 14 gaileta aterako dira) hartu bola bakoitza eta pixka bat zanpatu.



Jarri gaileta guztiak labeko paperez estalitako labe-erretilu batean.

Gailetak labean 15 minutuz laberatu.

