

JOGURTA ETA EZTIAKO MADALENA

written by Errezetak



Arratsalde pasa bikaina, alabekin neguko egun hotzetan madalenak egitea, hona hemen beste errezeta bat.

Osagaiak:

12 Unit.

100gr Gurin
100gr Azukrea
50gr Jogurta
2 Arrautza
150gr Indarreko Irina
Legamia koilaratxo 1

Prestaketa:

Labea 180º etan berotu. Osagai guztia tenperatura epelean eduki behar ditugu. Paperezko moldeak silikona moldeetan jarri.



Gurina irabiatu aparra testura eduki arte, ondoren azukrea gaineratu.



Multzoa ondo nahastua eduki arte irabiatu, jogurta eta ezta gaineratu, eta ondoren, arrautza banan-banan gaineratu denbora guztian irabiatuz. [Irina](#) eta [legamia](#) gaineratu eta ondo irabiatu.



Koilara batekin moldearen 2/3 arte bete. Labean [madalena](#) egosi 12-15 minutuz, hozten utzi.



Gainetik jogurtezko koilaratxo bat jarri eta ezti pittin bat.