

KALABAZA (EDO KUIA) GAILETAK TXOKOLATEZKO ZATITXOEKIN

written by Errezetak



Pasa den astean, lankide batek bere baratzean kalabaza pilo bat bildu ezkerotik lanera eraman zituen bertakoekin banatzeko. Hurrengo egunean, gailetak eraman nituen...

Osagaiak:

- 115gr Gurina
- 80gr Azukre zuria
- 50ge Azukre beltza
- 100gr Txokolate beltza
- 200gr Irina
- 120gr Kalabaza egosia
- 1 Koilaratxo banilla esentzia
- 1 koilaratxo Kanela
- $\frac{1}{2}$ koilaratxo Legamia
- Gatza pittin bat
- Ura

Prestaketa:

1. [Kalabaza](#) zuritu eta zatitxoetan ureztaturiko kazola batera gehitu eta egosi (10 edo 15 minutu, biguna egon arte). Hozten utzi.



2. Kalabaza egosia sardexka batekin zapaldu, pure baten antzera geratu behar da, gorde. **Gurina** mikrouhinean edo kazola batean desegin.



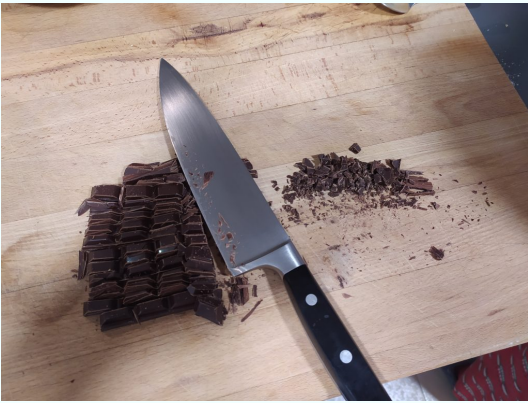
3. Bol batean bi **azukre** motak gehitu, ondoren gurina gaineratu. Agatxo batekin multzoa irabiatu, **banilla** esentzia gehitu, irabiatu.



4. Ondoren kalabaza gehitu, irabiatu integratu arte. Irina, legamia, gatza eta **kanela** bahetu kalabaza multzoaren gainean, irabiatu. Masa homogenea lortu arte.



5. **Txokolatea** zatitu eta ahurreko bolera gehitu. Nahastu. Ondoren hozkailuan sartu, 30-45 minutuz edo masa hoztu arte. Masa epela badago bolak egitea zaila suertatuko da.



6. Labeko erretilu batean, laberako aproposa den papera jarri eta ondoren 50gr-ko bolatxoak egin, 13 gaileta atera zaizkit.



7. Behin erretiluaren gainean jarri ditugula, pittin bat zapaldu.



8. Labea bero dugula, 170°tan 10-15 minutuz labekatu. Labetik atera eta hozten utzi.

