

KREPE GOZOA

written by Errezetak



Asteburu batzuk bereziak egiteagatik krepeak gosaltzen ditugu. Normalean aurreko gauean egiten ditugu, horrela altxatu eta krepeak bi minututan prestatu ahal izateko. Hau krepe gazia bihurtzeko azukre koilarakada kendu eta gatz gehiagoz gehituz egina izango dugu.

Osagaiak:

21zm tako 6 kreperentzako

- 125gr Gari irin
- 250ml Esne osoa
- 3 Arrautza ertain
- 25gr Gurina
- Gatz pittin bat
- Gurin pittin bat krepeak sukaldatzeko
- Koilarakada bat azukrea

Prestaketa:

1. Kaiku zabal batean iragazki baten bitartez [irina](#) bahetu.



2. Irinean huts bat egin eta bertan **arrautzak** gehitu. Irabiatu eta 25gr gurin desegin eta gatz gehituz berriro irabiatu.



3. Orain **esnea** gehituz joango gara, poliki-poliki eta ongi nahastuz masa homogeneo bat eduki arte. Iragazkitik pasa pikorrik ez gelditzeko.



4. Koilarakada bat **azukre** gaineratu, nahastu eta hozkailuan ordu betez gorde.



5. Denbora pasata sardexka batekin pittin bat nahasi eta 26-28zm tako zartagin batean gurin pixka bat jarri. Desegiten denean **krepe** masa gehitu eta zartagina biratu zartaginean hedatuz.



6. Minutu bat edukiko dugu gorritu arte, bira eman eta beste minutu bat edukiko dugu. Orain bakarrik gure gustura betetzea falta da.

