

KUIA BIZKOTXOA

written by Errezetak



Kuia zati bat oparitzean, gailetak eta ondoren bizkotxo egin nituen. Gailetak primeran atera zitzaizkidan baina bizkotxo ezin. Berriro saiatu eta zero patatero... hurrengo egunean fruta-dendara joan eta kuia zati bat erosi eta azkenean, hirugarren saiaketan bizkotxo atera zitzaidan.

- 300gr Kuia egosia
- 300gr Indar irina
- 220gr Azukrea
- 4 Arrautza L
- 1 Legamia zorroa
- 125ml Ekilore olio
- 70gr Intxaur garbia
- 1/4 Koilaratxo kanela
- 1/4 Koilaratxo jengibrea
- 1/4 Koilaratxo gatza
- Gurina pittin bat

1. Bol batean [arrautzak](#) kaskatu eta [azukrea](#) gehitu, hagatxo irabiagailu batekin multzoa nahastu, bolumena hiru aldiz handitu arte, segituan olio gehitu eta irabiatu, ondoren [kuia](#) gaineratu eta multzoan integratu.



2. Ondoren irina bahetuz gehitu eta **legamia**, **kanela**, **jengibrea** eta gatza gaineratuz multzoa irabiatu. Ondoren **intxaur** puskak gehitu eta espatula batekin ondo integratu.



3. Bizkotxo egiteko moldea gurin pittin batekin igurtzi. Bizkotxo orea moldera gehitu.



4. Labea 180°-tan bero dugula 40-45 minutuz labekatu. Denbora pasata labana bat sartu eta ateratzean erabat garbirik badago, egina egongo da. Labea

itzali eta epela dagoen toki batean bizkotxoak epeltzen utzi. Oztean desmoldatu.

