

LIMOIZKO JOGURTAKO BIZKOTXOA

written by Errezetak



Alabekin sukaldean ibiltzea era bat gustukoa dut. Irinez zikin-zikin eta hatzak masa beteta dituztenean beraien irria ikusita gaitz guztiak joaten zaizkit. Gehiagotan egin beharrekoa da baina eguneroko estresarekin ahal dugunean penara igo eta bertako labean orduak igarotzen ditugu. Berdin zaigu magdalena ala bizkotxoak egiten ditugun, gure momentutxo da eta benetan disfrutatu egiten dugula.

Osagaiak:

4 Perts (60min)

- 3 Arrautza
- Limoizko jogurt-ontzi 1
- Olioia (jogurt-ontzi neurri 1)
- Azukrea (jogurt-ontzi 2 neurri)
- Indarrezko irina (jogurt-ontzi 3 neurri)
- Legamia azal 1
- Limoi 1
- Moldea koipeztatzeko gurina
- Glas azukrea

Prestaketa:

1. Arrautzak katilu batean kaskatu eta [azukrea](#), olioia ([Condado de Almuza](#)) eta

jogurta gaineratuz irabiagailu elektrikoarekin ongi nahastu.



2. **Limoi**a ongi garbirik dugula birringailu batekin azala gehitu (baina kontuz ibili zati zuria gaineratzearekin mingostu egingo zaigu eta), zukua gehitu eta ongi nahastu.



3. **Legamia** eta **irina** iragazkiarekin bahetuz, ongi nahastu.



4.Gurinarekin moldea koipetu eta masa bertan jaurti.



5.Labea bero dugula bertan sartu eta 40 minutuz eta 180°tan eduki. Labea itzali eta bertan eduki epeldu arte.



6. Iragazkia erabiliz glas azukrea gaineratik gaineratu.

