

TXOKOLATEZKO BIZKOTXOA

written by Errezetak



Urtero martxoan eta ekainean bizkotxoak egiten ditugu eskolara eramateko. Aurten zerbait ezberdina egin nahi genuen.

Osagaiak:

- 70gr Gurin
- 120gr Azukrea
- 3 Arrautza L
- 185gr Gozogintzarako irin
- 1 Zorroko legamia
- 185gr Txokolate beltz
- 200ml Esne-gain likidoa 35%MG
- Gatz pittin bat
- 22zm moldea

Prestaketa:

1. Maria bainuan [txokolatea](#) desegin, gorde.



2. Katilu batean arrautzak, azukrea eta gatzak irabiatu.



3. Gurina desegina gehitu eta ongi nahasi. **Esne-gaina** gehitu eta nahasi. **Irina** eta **legamia** gehitu, irabiatu eta ongi nahasi. Txokolatea gehitu eta nahasi. Labea berotu 170ºtan. Moldea gurinarekin igurtzi.



4. Multzoa moldera pasa eta labekatu 170ºtan 30-40 minutu. Hoztu arte itxoin.

Moldetik atera eta zerbitzatu.

