

ARBEROA
ikastolako haurrek
BAIGURA
ikastolako haurrei
eskaini errezeta liburuxka,

bihotzez...



2017ko azaroan

XOKOLETA TTIPIAK

OSAGAIAK:

- 200 g. xokolet beltz
- 30 g. burra
- azukre hauts koilartara ttipi bat
- ekilore edo kakahuete olio

MATERIALA:

- silikonazko molde ttipiak
- ixipu garbi bat
- aluminio papera

- 1.Pintzelarekin eman olio pixka bat moldeen barnean.
- 2.Xokoleta urtu mari bainuan, burra gehitu eta ongi nahasi.
- 3.Azukre hautsa gehitu nahasiz.
- 4.Xokoleta segidan moldeen barnean eman eta lisatu gainekoa espatularekin.
- 5.Xokoleta utzi hozten. Pausatu plat baten gainean, aluminio papera pausatu moldeen gainean eta utzi hozten 2 orduz hozgailuan.
- 6.Xokoletak kendu moldeetarik ganibeta puntta batekin.

Loiola

ESTAI BIXKOTXA 8 JENDERENTZAT

OSAGAIAK:

10 arroltze, 225 g. azukre, 300 g. irin,
kafe koilara 1 altxagarri kimiko, nutela edo
antzekoa.

PRESTAKETA:

Berotu labea 180°C tan. Arroltzeak 10 minutuz irabiatu hagin bat ukan arte. Azukrea gehitu pixkanaka. Irina eta altxagarria bahetu. Gero arroltzeak gehitu nahasketari. Nahasketa osoaren laurden bat hedatu labeko paperez estalitako molde batean. Gelditzen dena hotzgailuan atxiki. Labean erre 12 minutuz (bixkotxa xixtatzean, puntak idorra atera behar du). Hozten utzi. 3 aldiz gauza berdina egin gelditzen den pastarekin. Pasta guziak nutella edo bestez hornitu eta elgarren gainean eman.

GOZATU :)

Xan

Txokolatezko musa

Osagaiak (4 pertsonentzat):

200 g. txokolate beltz (bixkotxen egitekoa)
30 g. gurin
4 arraultze
30 g. azukre
2 koilarada haundi esnegain

Prestaketa:

- Txokolatea hautsi behar da eta urtarazi mari-bainuan. Gehitu gurina eta untsa nahasi.
 - Arrautzak hautsi bereiztuz arrautza xuriak eta arrautza gorringoak. Nahasi gorringoak azukrearekin, nahasketa xuritu arte. Gehitu txokolate urtua epeldurik eta esnegaina. Dena elgarrekin nahasi.
 - Gehitu gatz pixka bat xuringoeri eta harrotu. Xuringo elurra pixkanaka ezarri txokolateari eta emeki nahasi.
- Hotzgailuan utzi 12 oren.

Oharrak:

- Txokolatearen gustua azkartzeko gehitzen ahal zaizkio 2 koilarakada kafe indartsu.
- Gehitzen ahal dira ere txokolate puxka ttipi-ttipi batzuk.

Elorri eta Ximun

Xokolet biribildua azukrearekin

Osagaiak:

3 arroltze
120 g. azukre
60g. irin
xokoleta

Prestaketa:

- 1-Nahasi arroltze gorringoa untsa xuritu arte.
- 2-Eman irina eta nahasi.
- 3-Hartu arroltzearen xuria eta mixagailuarekin nahasi egiteko xiri elurra arin arina eta gero nahasi lehen pastarekin untsa altxatuz.
- 4-Pasta hedatu labeko plaka batean.
- 5-Labean eman 180°tan 15 minutuz.
- 6-Ateratu plakatik eta gero pausatu oihal heze batean eta gero borobildu.
- 7-Azkenik xokoleta hedatu bixkotxaren barnean.

Julen eta Laida

Txokolatezko bixkotxa

Osagaiak

-100g. txokolate

-2 arroltze

-100g. gurin

-100g. azukre

-30g. irin

Prest naiz ene bixkotxaren egiteko!

-Txokolatea eta gurina urtarazi mikrouhinean (edo beste).

-Ondotik nahasi, azukrea ezarri, gero arroltzeak eta irina.

-Prestaketa moldean ezarri.

-Labean 8 minutaz (gutti gora behera).

-Bixkotxaren barna guria izan behar da(dependitzen du moldez edo labean utzitako denboraz).5 minutaz uzten da moldetik kendu aintzin.

Aizpea eta Ibai

Txokolatezko bixkotxa

Osagaiak:

baso ttipi bat xokolate

3 arroltze

80 g. irin

100 g. azukre errauts

1- Katilu batean azukrea eta arroltze gorringoak zuritu. Nahasketa sendoki nahasi espatula batekin.

2- Nahasketari irina gehitu, sendoki nahastu.

3- Arroltze xuringoak harrotu eta nahasketari gehitu polliki.

4- Nahasketa zabaldu aluminiozko paperaren gainean.

5- Labean eman 10 minutuz 180°tan.

6- Prestakuntza ateratu labetik eta zapi baten gainean pausatu.

7-Txokolatea beroarazi likidoa izan dadin, txokolatea pastaren gainean zabaldu.

8-Prestakuntza itzulbiratu eta azukre hautsa eman gainetik!

Jokin

Madalenak nutellarekin

Osagaiak:

4 arroltze
4 koilara azukre errauts
4 koilara irin ongi beteak
azukre bainilatu 1
altxagarri ½ bat
nutella

Labea berotu 180°tan (edo 6).

Arroltzeak hautsi, bereizi gorringoak eta xuringoak.

Nahasi :

-gorringoak
-azukre bainilatua
-azukrea
-irina

Xuringoak harrotu fermuki.

Denak ongi nahasi, eman altxagarria eta berriz nahasi.

Ezarri untzi ttipietan, labean, 10 minutuz.

Hoztu eta nutella eman barnean.

Ekain eta Ibai

Txokolatzeko bixkotx biguina

Osagaiak :

200 g. xokolet
100 g. gurin
3 arroltze
50 g. irin
100 g. azukre

1- Labea ezarri berotzen 180 °c tan.

2- Anartean kaxa batean, xokoleta urtarazi gurinarekin, su apalean.

3- Ondortik ontzi batean azukrea, arroltzeak eta irina nahasi.

4- Xokoleta eta gurina urtua nahasketa horri gehitu eta nahasi.

5- Labeko plata gurinaztatu eta irinaztatu eta ondortik ontziko nahasketa barnera bota.

6- 20 minutuz utzi erretzen.

Eta lagunekin jastatu.

Saroia eta Hodei

Txokolatezko pastela

Gurin gazia 125g.
Txokolatea 200g.
4 arraultze
150g. Azkure
70g. irin

- Labea 180° tan piztu.
- Gurina eta txokolatea urtarazi elgarrekin.
- Arraultzeak eta azukrea nahasi.
- Irina gehitu.
- Txokolate urtua eta gurina gehitu.
- Molde batean ixuri.
- Labean erre 20 minutuz.

Ainhoa eta Odei

Madari eta xokolatezko bixkotxa

Osagaiak

- Esnegaina
- Pasta
- Madariak
- Xokolet beltza
- Ziropa
- Azukrea

Prestaketa

Denbora osoa
Oren 1 eta 15 minutu
Labean 45 minutu

- 1-Labean ibiltzen den plat batean pasta hedatu.
- 2-Xokoleta urtarazi eta pastaren gainean hedatu.
- 3-Madari puskak ezarri xokoletaren gainean.
- 4-Furtxeta batekin azukrea eta esnegaina nahasi eta madarien gainean pausatu.
- 5- 45 minutuz labean eman.

Paloma

Xokolatezko bixkotx itzulikatua

Bixkotxa

- 4 arraultze
- 100 g. irin
- 100 g. azukre
- gatz pixka bat
- xokolatezko pasta

1-Hiru arraultze hartu.

Xuringo eta gorringoak bereizi.

Azken arraultzea atxiki geroko.

2-Hiru gorringoak, azken arraultze osoa eta azukrearen erdia nahasi.

3- Xuringoak elurrez igoarazi. Sendoak direlarik, beste azukrearekin nahasi.

4- Arroltzeak eta azukrea sarrarazi lehen nahasketan.

5- Labeko plakaren gainean paper sulfurizatua ezarri eta gainean pasta hedatu. 10Bat minutuz erre 180°tan.

6-Labetik ateratzean, plaka bixkotxarekin zarpail baten gainean uzkaile. Emeki emeki azpian den papera kendu eta bixkotxa zarpailean itzulikatu. Hozten utzi.

7-Hoztua delarik, xokolatezko pasta barnean hedatu.

8-Xokolet beltza eta esnegaina su apalean urtarazi.

Hoztu eta bixkotxaren gainean hedatu. Apaindu!

Ekhi

Xokolatezko bihotzak

Osagaiak :

Chocolinette pasta
tarta pasta bat

Nola egin :

Labeko plaka batean pasta hedatu.

Xokoleta denean hedatu.

Pasta alde batetik hartu eta erdiraino biribilkatu zizari bat eginez, bestaldetik hartu pasta eta gauza bera egin.

Kanibeta batekin xerra finak moztu.

Xerrak etzanik pausatu, bihotz itxura dutela ikusten da.

Labean erre 180°tan 10bat minutuz.

Johane

Glutenik gabeko BROWNIEa

Osagaiak :

- 200 g. xokolate
- 125 ekai gizen urtu edo 80 g. hurki eta 50g. olio.
- 200g. koko azukre edo beste
- 2 koilartara haundi gaztain irin
- hur edo intzaur ahurtara haundi bat
- 4 arroltze

Nola egin :

Xokoleta mari bainuan urtarazi olioekin.
Azukrea gehitu eta nahasi.
Labea 180°tan piztu.
Arroltze bat eman eta nahasi.
Banan banan besteak gehitu, aldiro nahasiz.
Azkenik hur edo intzaurrak ezarri.
20 min.tuz labean erre.

Mendosa

Xokoletazko pepita bixkotxa

OSAGAIK:

100g. irris irin
100 g. gurin
100 g. azukre
hiru arraultze
hamar intzaur
xokolatezko pepitak

PRESTAKETA:

Elgarrekin nahasi irina eta gurina (berotu gabe),
azukrea eta irina gehitu,
intzaurrak eta pepitak.
Labean eman 30 minutuz.

Luis eta Camille

Txokolatezko bixkotxa

Prestaketa 20 min

Erretza 15 min

Osagaiak :

- 250g. desertako txokolate
- 150g. azukre
- 150g. gurin
- bainilazko azukre zakutxo 1
- 3 arroltze
- 60g. irin
- gatza

Txokolatea gurinarekin urtarazi.

Arroltzeak jo azukrearekin zuritu arte.

Txokolatea gehitu, irina eta gatz pixka bat eman.

Dena ixuri untzi lauki batean.

Labean sartu 15 minutuz gehienik (term. 6/180°tan).

Hozten utzi eta hozgailuan sartu.

Maitena

Xokoleta eta amanda bixkotxa

Behar da :

- Gurina 180g.
- Azukrea 180g.
- Arraultzeak 3
- Xokoleta beltza 180g.
- Amanda errautsa 125g.
- Irina 50g.
- Altxagarri zakutto bat

Lehenik gurin urtua eta azukrea nahasi.

Bigarrenik, arraultzeak ezarri, xokoleta urtua, amandak, altxagarria eta irina.

Azkenik, dena nahasi, eta pasta molde gurinaztatu eta irinaztatuan ixuri.

Labean ezarri 180°tan, 30 minutuz.

Bixkotx barnak biguin biguina egon behar du!!

On egin!!

Mattin

Whoopies Cookies-ak

OSAGAIK 12 WHOOPIES-ENTZAT :

- 150 g. xokoletesne pepita
- Koilaratara bat bainila likido
- 250 g. irin
- Kafe koilaratara bat altxagarri
- Arraultze lodi bat
- 125 g. gurin guritu
- 65 g. azukre errauts
- 125 g. azukre gorri
- Kafe koilaratara erdi bat gatz

Bixkotxen kolatzeko xokoletazko pasta:

- 150 g. desertako xokolet beltz
- 12,5 zl. Esnegain

- Labea 180°tan aintzin berotu.
- Untzi batean, irina, altxagarria eta gatza bahetu.
- Tresnarekin, burra eta bi azukreak azotatu nahasketa zuritu arte.
- Nahastea segituz, arraultzeak ezarri eta gero irin nahasketa.
- Bainila gehitu baita ere xokolet pepitak.
- Labeko plaka paperarekin estali.
- Koilara haundi batekin pasta hartu, eskuekin borobilkatu eta plakaren gainean pausatu, 5 zentimetroz tarteztatuz.
- 8,10 minutuz labean sartu. Epeltzen utzi eta plakatik atera hozteko.
- Bixkotxak elgarri lot binaka, artean xokolet pasta emanaz.
- Hozgailuan atxik.

Eulali eta Ttale

Kukiz

Osagaiak:

- 150g. gurin
- 150g. azukre
- azukre bainilatu 2 zakutto
- 300g. irin
- 2 arraultze
- 2 koilaratara ttipi altxagarri
- 2 koilaratara ttipi gatz
- 200g. xokolet

Errezeta:

- *Gurina mulikarazi.
- *Gurina, azukrea, azukre bainilatua eta arraultzeak nahasi.
- *Bestalde, irina, altxagarria eta gatza nahasi.
- *Bi nahasketak elkarrekin nahasi pixkanaka-pixkanaka.
- *Xokoleta puskatu.
- *Xokoleta gehitu pastari eta ongi nahasi.
- *2 labeko plaka hartu eta plaka bakoitzean 15 pūnpula ttipi ezarri.
- *Gero labean ezarri 180c°, 15minutuz.

Apetitu On!!!

Jokin, Iñaki eta Leire

Xokoletazko bixkotxa

Osagarriak :

200g. xokolet beltz
100g. Burra
3 arroltze
13 azukre koilaratara handi
2 irin koilaratara handi
koilaratara ttipi 1 altxagarri
azukre bainilatu zakutto bat

Nola egin:

Labea aitzinetik beroaraz 180)tan.
Urtarazi xokoleta.
Nahasi untzi batean arroltzeak, irina, azukrea, altxagarria, azukre
bainilatua eta xokolet urtua.
Moldan burra ezarri eta gero irina.
Gero pasta ixuri moldean, labean 35 minutuz erre bixkotx gaxo
baten ukaiteko.

Eneko

Xokolinet bixkotxa

Osagaiak

3 arroltze
80g. irin
100g. azukre
xokolinet baso 1

Nola egiten den

Labea piztu 180g.tan.
Azukrea eta arroltze gorringoak untzi batean ezarri.
Biak nahasi zuritu arte.
Irina gehitu pixkanaka-pixkanaka.
Arroltze zuringoa gehitu.
Labeako plata hartu, gainean aluminiozko paper bat ezarri eta pasta
hedatu.
10 minutuz labean ezarri.
Anartean xokoleta berotu.
Bixkotxa labetik jali.
Piltzar busti baten gainean pausatu eta biribildu.
Utzi 5 minuta pausatzen.
Bixkotxa berriz ideki eta xokoleta ezarri.
Nahi duzuna ezarri gainean.

On egin!!!

Gexan eta Ioritz

Xokoletezko bixkotxa (glutenik gabe)

prestatzeko 15 min.

labean 15 eta 20 min. artean

Osagaiak:

125g. xokolet beltz, 100g. azukre, 3 arroltze (xuri eta horiak bereizirik), 110g. Gurin, bi koilaratara haundi maizena, gatz pixka bat.

Aintzinetik labea berotu 180°tan...

Kaxa batean hurtu xokoleta eta burra su apalean. Gero eman asukrea eta nahastu. Eman maizena. Atera labetik eta utzi minutu batzuk. Eman arroltze horiak eta utzi hoeten. Arroltze xuriak nahastu eta gatza pixka bat eman eta arroltze xuriak eman pastari.

Eman untzi batean eta labean eman 15 eta 20 min.

Bazterrean aski erreak direlarik eta barnea guria atera labetik eta utzi hozten

Apetitu on!

Aize eta Hodei

Xokoletezko zozizona

osagaiak:

1. 130 g. hauts azukre

2. 130 g. "petit beurre" bixkotx

3. 50 g. chamallow

4. 200 g. xokolate beltz zati ttipitan mozturik

5. 100 g. gurin zatitan mozturik

6. arroltze bat

egiteko:

1. Bixkotxak eta chamallowak irabiatu.

2. Xokolatea birrindu.

3. Xokolatea eta gurina su apalean nahasi.

4. Nahasketa honi 100g. azukre gehitu, arroltzea eta irabiatu.

5. Dena elkarrekin nahastu eta aluminiozko paperean eman, zozizona bat egin eta hozgailu utzi 6 orduz.

6. Zozizona azukrez estali.

On egin!!!

Uhaitz eta Lur

Txokolatezko bizkotxa

osagaiak

3arraultze

200g. irin

175g. azukre

200g. Xokolet

altxagarri zakutto bat

prozedura

1.Ontzi batean gurina urtu eta txokolatea bota, hau ere urtu arte.

2.Ontzi horretara arraultze gorringoak bota eta nahasi.

3.Gero azukrea, irina eta altxagarria bota eta nahasi.

4.Beste aldetik, zuringak elur punturaino harrotu eta aurreko orearekin poliki nahasi.

5.Moldea gurin eta irin pixka batekin prestatu.

6.Labea 175-180°tan jarri.

7.Bixkotx orea moldera pasa eta erre.

8.Utzi hozten. On egin!

Joana

Irinik gabeko xokolatezko bixkotxa.

Baigurako lagunentzat!

Hitzak falta ditut, eta hori gutitan gertatzen zaut, bixkotx hunen aipatzeko.

Osagaiak 10 pertsonentzat:

250g. xokolet

200g. burra

200g. azukre

3 arroltze + 3 gorringo

koilaratara ttipi bat kafe aroma

Xokoleta eta burra urtarazi kaxa batean.

Anartean, arroltze eta gorringoak luzaz nahas azukre eta kafearekin, nahasketa doblatu arte. Barnerat ixuri xokolet urtua.

24cm.ko molde borobil batean ezarri eta 25 minutuz erre 160°tan.

Marie eta Thibaut

Txokoleta bixkotx gozoa

Osagaiak 4 jenderentzat :

70 g. gurin
100g. txokoleta
3 arroltze
50g. azukre
15 g. irin

1. 200° C tan labea piztu.
2. Gurinez torratu 4 untziren barna.
3. 100 g. txokolate poxikatu kaxa batean.
4. 50 g. gurin gehitu.
5. Urtarazi txokoleta eta gurina goxoki itzuliz.
6. 3 arroltze gehitu.
7. 50 g. azukre gehitu.
8. 15 g. irin gehitu.
9. Ongi nahasi.
10. Ixuri heren bat untzietan.
11. 2 txokolet poxi pausatu untzi bakotxetan.
12. Txokolet hundarrarekin estali.
13. Labean 4 untziak ezarri 8-10 minutaz

ON EGIN

Maddi eta Jokin

Txokolatezko boilurrak (trufak)

Osagaiak:

-Xokolate beltza, 400g.
-Gurin erdi-gazia, 150g.
-Azukre hautsa, 50g.
-Kakao hautsa

1-Xokoleta zati ttipitan hautsi eta, su epelean, mari bainuan urtarazi.
Gurina zati ttipitan mozturik emeki-emeki xokolateari gehitu.
Nahasketa homogeno eta leuna izan arte nahasi.
Azukre hautsa gehitu eta untsa nahasi.
Sutik kanpo, kaxa estali eta hozten utzi.

2-Plater haundi batean kakao hautsa ezarri.
Pasta pixka bat hartu, esku ahurrarekin kakaoan itzularazi, punpula ttipiak egiteko.
Plater batean ezarri eta 12 orenez hozgailuan gogortzen utzi.

3-Zerbitzatzeko momentuan, boilurrak berriz kakaoz estali.

Boilurrak 2-3 egunez hozgailuan atxikitzen ahal dira, kutxa hermetikoetan.

Enora

Nutelazko errota bixkotxarekin

Osagaiak :

4 gorringo
100g. azukre
100g. irin
4 xuringo
bainila aroma
50g. gurin
nutela
smarties goxokiak

Gorringoak eta azukrea nahas.

Irina gaineratu.

Xuringoak harroturik gahitu pastari.

Plaka batean ezarri erretzen 5 minutuz 210°tan.

Biribilkatu bixkotxa eskuoihal batean.

Pixka bat hozterat utzi.

Erdian nutela ezarri.

Berriz biribilkatu.

Apaindu nutela eta smarties-ekin.

Melina eta Intza

Xokolet eta hur bixkotxa

Osagaiak :

3 arroltze
2 gorringo
110 g. azukre
120 g. gurin
100 g. irin
koilaratara ttipi bat altxagarri
180 g. xokolet eta hur pasta

Arroltzeak, gorringoak eta azukrea jo untzi batean.

Gurina, irina eta altxagarria gehitu, nahasi.

Labeko plaka batean zabaldu pasta eta 12-15bat minutuz erre 180°tan.

Labetik ateratzean pasta oihal batera uzkaile eta oihal barnean biribilkatu.

Epelduta, bixkotxa berriz zabaldu, xokolet eta hur pastaz bete eta berriz biribilkatu.

Hozterat utzi jan aitzin!

Nola eta Axel

3 txokolatetako harroak

OSAGAIAK :

100 g. txokolate beltz
100 g. txokolate esnearekin
100 g. txokolate txuri
120 g. zereal kurruskari (arroza, arto edo gari integralezko malutak)
50 g. hur
30 g. intzaur
20 g. amanda gordin

LANERA!

1 Fruitu lehorrak zati potolotan txikitzen ditugu.
2 Zerealak gehitu eta apur bat txikitzen ditugu, hautsa bihurtu gabe.
3 Txikitutako osagai guztiak ondo nahastu eta hiru zati berdinetan banatzen ditugu.
4 Bestalde, txokolateak urtzen ditugu.
5 Txokolate ezberdin bakoitza fruitu lehorren eta zerealen nahasketari gehitzen diogu.
6 Bi koilaren laguntzarekin laberako paperaren gainean izari berdineko multzo ttikiak osatzen ditugu.
7 Azkenik, guztiz hozten uzten ditugu.
Orduan prest egongo dira jateko! Mmmm!

Beñat eta Luka

Udare eta txokoletazko tarta

Osagarriak :

- bixkotx pasta bat
- 3 udare
- 100 g. gurin guri
- 125 g. azukre errauts
- 100 g. almendra errauts
- 2 arroltze
- 200 g. sukaldeko txokolet

220° gradotan labea berotzen eman.
Untzi batean, errauts oreka zabaldu eta xixtatu xardeska batekin.
Untzi batean, urin guria, almendra errautsa eta azkurea nahasi. Arroltzeak jo eta gehitu. Nahasi.
Txokoleta urtarazi eta pasta estali.
Untziko nahasketa zabaldu eta udare zatituak ezarri gainetik.
Errearazi 30 minutu gutti gora behera.
On egin !

Gabi eta Intza

Xokoletazko bixkotxa

Osagaiak :

- 125 g. xokolet beltz
- 3 koilaratara esne
- 125 g. gurin
- 125 g. azukre
- 2 koilaratara irin
- 2 arroltze

Nola egin ?

- 1) Xokoleta purruskatu, esnea gehitu eta urtarazten da kasolan su apalean.
- 2) Gurina zatitu eta gehitu eta urtarazi xokoletarekin.
- 3) Azukrea ixuri nahasketara.
- 4) Goringo eta zuringoa beresi, goringoa xokoletarekin nahasi eta zuringoa irabiatu eta gehitu.
- 5) Ixuri dena untzi batean eta labe beroan sartu (180 gradotan) 30/35 minutuz.
Eta on egin !

Amets eta Yuri

Txokolate eta gaileta tarta

Osagaiak

- "Maria" erako gaileta pakete bat
- 170 ml. esne + 200 ml. esne (gailetak bustitzeko)
- 250 g. urtzeko txokolatea
- 50 g. gurin
- Limoi bat
- Kanela makil bat

Lanera

- 1) Esnea irakiten jarri limoi azala eta kanelarekin, zaporea emateko.
- 2) Bero dagoenean txokolatea gehitu eta sua jeitsi. Osagaiak mugitu ondo nahasteko eta gizontzeko.
- 3) Gurina karratuetan zatitu eta gehitzen joan: ondo nahastu guztiz urtu arte. Oso gizona geratuz gero esne gehiago gehitu.
- 4) Gainerako esnea bol batean jarri eta gailetak banan-banan busti, pixka bat bigundu arte. Ondoren molde batean jarri gaileta geruza bat osatuz.
- 5) Txokolatea bota gaileta geruza estali arte. Gero prozesua berriz errepikatu: gailetak busti eta beruza berri bat jarri txokolatearen gainean. Eta beste txokolate geruza bat gero. Txokolatea eta gero, beste gaileta geruza bat. Eta horrela bukatu arte.
- 6) Gorde txokolate parte bat pastela estaltzeko geruza guztiak bukatuak direnean.
- 7) Nahi izanez gero tarta apaindu koko, txokolate txuria edota beste fruituekin.

On egin!

Marina eta Sara

Sagarroiak

Osagaiak (18 sagarroientzako)

- 120 g. gurin
- 100 g. hauts azukre
- Azukre bainiliatu zakutto bat
- 100 ml olio
- 50 g. amanda errauts
- 350 g. Irin
- Altxagarri kafe koilar bat
- Arroltze bat
- Apaintzeko: 150 g. txokolate, txokolatezko bermizelak eta azukrezko apaingarriak.

Lanera

- 1) Osagarri guztiak nahasi eta 20 minutuz utzi hotzgailuan.
- 2) Labea 180 gradutan berotu.
- 3) 40 g.-ko pilotak egin eta udare forma bat eman pastari.
- 4) 15-20 min labean eman.
- 5) Hozten utzi apaindu aintzin.
- 6) Txokolatea mari-bainuan urtu.
- 7) Pasta zatiak (“sagarroien gorputza”) pintzela batekin txokolatez estali. Bermizelak gehitu.
- 8) Sagarroiaren begiak eta sudur punta txokolatearekin tindatu.
- 9) Hozgailuan ezarri txokolatea gogortzeko.

On egin!

Maitane

