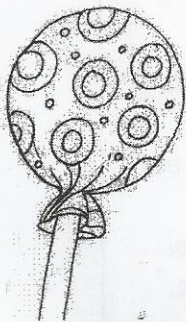


GURE OÑOÑEN ERREZETAK

Marrurizko xurga xurgak



Osagaiak (12rentzat):

60g. marruri ziropa

150g. sukre errautsa

40 ml. ur

kollertara handi bat arkazia ezti

zitroin jus kollertara ttipi bat

Nola egin :

Kaxa batean nahasi marruri ziropa, sukrea, ura eta ezti.

143 grado arte poliki berotu..

Erretzea gelditu zitroin jusa ezarriz.

Nahasi.

Moldetarat ixuri, makila erdian ongi atxikaraziz.

Hozterat utzi.

Moldeetarik kendu eta paperez inguratu.

15 egunez beiratzten ahal dira.

Karamelu txirlak

Osagaiak 20 maskorrenztat:

- Alkoholdun ozpina

- 400 gr kana sukre iluna

- 80 gr ezti

- 100 ml ur

- 60 gr gurin gazi

Prestaketa:

Lehenik eta behin, txirlak urez betetako eltze batean irakin 10 minutaz alkoholdun ozpin pixka batekin hauek garbitzeko. Gero xukatzen eman trapu batean.

Karamelua egiteko, eltze batean ezti, sukrea eta ura eman eta 146 °C-tara berotu nahasketari eraginez. Behin temperatura hori hartu duenean eta karamelua iluntzen hasten denean, sutatik kendu eta gurina gehitu.

Nahasten segitu, gelditu gabe, dena bat izan arte.

Azkenik, karamelua txirlen barnera isuri eta hozten utzi.

