

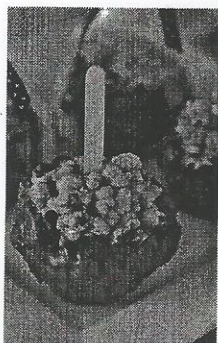
### **KRISPETAZKO PIRULETAK**

#### **Osagaiak (20 piruletentzat) :**

- Goilarakada bat eguzkilore olio
- 30g krispeta
- 75g astigar sirope
- 25g sukre
- Goilarakada bat limoi jusa
- 150g esnedun txokolate

#### **Nola egin :**

Hasteko, karamela egin behar dugu, astigar ziropea eta sukrea nahasiz  
Hau gutxinaka nahastu 150 gradorarte  
Erretzea gelditu zitroin jusa ezarriz.  
Ondoren bestetik krispetak egin  
Kaxa batean nahasi krispetak eta karamela  
Molde ttipietara krispetak bota, makila erdian ongi atxikaraziz.  
Hozterat utzi.  
Moldeetarik kendu



### **Amanda azukregorrituak**

Osagaiak 200 gramorentzat (4 korneto)

- 150 gr amanda oso, azalarekin
- 150 ml ur
- 150 kana asukre horia

- 1) Ziropa prestatu : amandak, ura eta asukrea kazola batean eman, egurrezko koiera batekin nahasi eta 116 grado arte beroarazi.
- 2) Kazola sutik kendu eta inarrosi asukrea sablea bezala bilaka arte.
- 3) Ingurua erre : nahasiz berriz suaren gainean eman, etengabe nahasi karamelo azal bat ukan arte.
- 4) Sutik berriz kendu, ongi nahasi eta azkenik su gainean eman karamelo kolore bat ukan arte.
- 5) Plaka baten gainean amanda azukregorrituak berexi eta hozten utzi.

### **Zitroinezko xurga xurgak**

#### **Osagaiak (12rentzat):**

- 50 ml. zitroin jus
- 150g. sukre errautsa
- kollertara handi bat arkazia ezti
- zitroin jus kollertara ttipi bat
- 3 zitroin olio berezi ttintta

#### **Nola egin :**

Kaxa batean nahasi zitroin jusa, sukrea, eta ezti.  
143 grado arte poliki berotu..  
Erretzea gelditu zitroin jusa ezarriz.  
Olio berezia ezarri eta nahasi.  
Moldetarat ixuri, makila erdian ongi atxikaraziz.  
Hozterat utzi.  
Moldeetarik kendu eta paperez inguratu.  
**15 egunez beirutzen ahal dira.**

