"Bazterkinak. Birbalorizazio gastronomikoa" eskuliburuaren laburpena

ARBENDOL-MAMI ETA KAFE-HONDARREZKO

Gaileta

0,35 kg	Irin zuri
0,005 Kg	Altxagarri
0,3 kg	Arbendol-mami
0,1 kg	Kafe-hondar
0,35 kg	Gurin
0,38 kg	Azukre zuri
0,12 kg	Azukre beltz
0,04 kg	Legamia txigortu
2	Arrautza
0,1 L	Esne osoa

Harrotu gurina azukrearekin. Gehitu arrautzak esnearekin, nahastura homogeneizatu arte. Bestaldetik, nahasi kafe-hondarrak irin zuri eta altxagarriarekin. Gehitu aurreko nahasturara pixkanaka, integratu bitartean. Jarraitu irabiatzen masa homogeneoa lortu arte. Azkenik, gehitu arbendol-mamia integratu arte. Eduki 20 minutuz hozkailuan. Jarri pastelgintzako mahukan, eta isuri labeko erretilu batean, labean erretzeko paperaren edo silpat delakoaren gainean. Sartu labean, aurretik 160ºC-ra beroturik, 15 minutuz. Azukrez hautseztatu eta utzi hozten.