

## ***ASTEKO ERRONKA***

### ***ETXEKO MADALENAK***

Zer moduz familiak? Poliki-poliki bidearen bukaeran argia ikusten goaz...

Faltan botatzen dugun normaltasunera bueltatzen garen bitartean, sukaldean eta familiarekin tarte polit bat pasatzeko beste errezeta bat uzten dizuet.

#### **OSAGIAK**

200 g Irin osoa

125 g panela

125 g gurina

2 arrautza

4 koilarakada esne

2 koilaratxokada legami

Koilaratxokada 1 bainila

Gatz pittin bat

Erretilu batean panela, gurin urtua eta bainila jarriko ditugu, ongi nahastu pasta krematsu bat lortu arte. Honen ondoren, arrautzak banaka gehitu eta bata eta bestearen artean nahastu. Ongi nahastuta dagoenean, irina eta legamia jarri eta ore homogeneo bat lortu arte irabiatu.

Azkenik, esnea gutxika bota eta nahastu. Nahasketa egina dagoenean, moldeak erdiraino bete eta aurretik 180 gradutara berotutako labean 15-20 minutuz egosi.

Oso aukera ona izan daiteke, asteburuan askaria egiteko, beti bezala, goxo goxoa eta osasuntsua.

Eskerrik asko

Ongi izan familiak