

ERREGE- OPILA



4 PERTSONENTZAKO OSAGAIAK

Polish-a edo aurre-hartzidurara prestatzeko

90 g. irin
50 g. esne
5 g. legamia fresko

Limoi-birringura
Gatz pixka bat
340 g. indar-irin
60 g. gurin
70 g. azukre
15 g. legamia fresko
2. arrautza

Opila prestatzeko

140 g. aurre-hartzidura
120 g. esne
3 koilarakada ron
Koilarakada bat laranja-
lore ur

Horrez gain

Margotzeko arrautza
irabiatua
Fruta azukrezatuak
Azukrea

NOLA EGIN

Polish-a prestatzeko

Nahastu osagaiak eta utzi giro-tenperaturan 3 ordu edo bolumena bikoiztu den arte.

Opila prestatzeko

Infusionatu limoi-birringura, laranja-lore ura, gatz pixka bat eta rona esnearekin. Gorde gerorako.

Lan-mahai batean, eratu sumendi bat irina, azukrea, polish-a, arrautzak, gurina eta legamiarekin. Gehitu pixkanaka infusionatutako esne epela eta oratu masa homogeenoa bat lortu arte. Oreak trinkotasun itsaskorra izango du. Jarri ontzi batean eta utzi bere bolumena bikoiztu arte.

Denbora igaro denean, apurtu oreka eta eman opil-itxura labeko erretilu baten gainean. Utzi bolumena bikoiztu arte.

Bolumena bikoiztu ondoren, arrautza irabiatuarekin pintatu, ipini fruta azukrezatuak eta azukrea eta utzi labean 200°C-tan 20 minutuz. Denbora igaro ondoren, atera labetik eta utzi parrila baten gainean hozten.

*Oharra: behin hoztu denean nahi duzun betegarria sar diezaiokezu.

SUPER AMARA