

ANISATUAK

Osagaiak:

Hartu neurri bat, adibidez, baso bat ardo eta bol batean jarri:

1 anis-neurri

3 neurri oliba-olio

Koilarakadatxo erdi bat legamia edo bikarbonato

Estaldura-txokolatea

Gurina

Behar duen irina



Prestaketa:

Osagai guztiak nahastu, eta pixkanaka irina gehitu eta oratu eskuekin itsasten ez den masa lortu arte.

Zukutsu geratu behar du.

30 minutuz pausatzen utzi

Zabaldu oreka, zentimetro bateko lodiera izan dezan.

Moztu baso batekin edo pasta-laburrekin

Sartu labean 160 °C-an 20 bat minutuz.

Bainatu gailera Maria bainuan estalitako txokolatearekin, gurin pixka batekin. Galletak aluminiozko paperaren gainean utzi, txokolatean bainatu ondoren, eta hozkailuan hoztu.



URDAIAZPIKO ETA OILASKO KROKETAK

Maitasunez gogoratzen ditut amaren urdaiazpiko eta oilasko kroketa horiek. Egia esan, nire ama oso sukaldari ona zen eta nire aita laguntzailerik onena.

Kroketen orea arratsaldean egin ohi zuten, eta gau osoan atsedenean edo beratzen uzten zuten. Biharamun goizean, aitak kroketei forma eman eta enzimera kroketez betetzen zuen.

Batzuetan, nire nebak eta biok laguntzen genion, eta horrela ondo pasatzen genuen. Gero arrautza-irinetan pasatzen genituen, eta batzuk tupperetan izozteko eta beste batzuk uzten genituen afaltzeko.

Gaur egun, nik ere egiten ditut, antza handia duten arren, haienak hobeak ziren, zalantzarik gabe.

Egin itzazu, oso gozoak daude!

50 KROKETETARAKO OSAGAIK:

- Oilasko bularki bat eta erdi (hobeto, kozinatuta)
- Tipula bat
- 200 gr. urdaiazpiko xehatu
- Arrautza egosi bat
- Irina
- Litro bat esne
- Gatza
- Olio
- Ogi birrindua
- Arrautzak

PRESTAKETA

Zartagin batean olio pixka bat bota eta ondo txikitutako tipula urreztatatu. Urreztatuta dagoenean, oilasko xehatua, urdaiazpikoa eta arrautza egosia (hori ere xehatua) gehituko ditugu.



Dena egiten utziko dugu pixka bat, eta ondoren, irina botatzen dugu mugitu egin behar dugu ondo prestatzeko, eta ondoren, esnea pixkanaka gehitzen dugu, mugitzeari utzi gabe.

Gatza gehitu eta mugitzen jarraituko dugu ore ondo eginda dagoela ikusi arte.

Oreak sendo geratu behar du. Oreak zartaginetik desitsatsi denean, horrek esan nahi du prest dagoela. Zartagina sutatik kendu eta hozten utziko dugu. Gero orea hartu eta kroketak egingo ditugu.

Kroketak ogi birrinduaren, arrautza irabiatuan, eta ogi birrinduaren bidez pasatuko ditugu. Eta kroketak prest ditugu.

Olio ugariz frijitzea eta bakarrik falta zaigu gozatzea.

Izoztu ere egin ditzakezu, frijitu gabe, eta horrela prest izango dituzu edozein unetan.

On egin!!



COULANT

Hasi baino lehen gustatuko litzaidake esatea postre honek izen asko dituela: Txokolate bidezko heriotza, txokolate beroko bonba, txokolatezko ekaitza, txokolatezko pasioa, txokolatearen sedukzioa, txokolatearen soufflea, txokolatearen sumendia, txokolatearen paradisea...

Michel Brasek sortu zuen postre hau eta "txokolatezko Coulant" izenarekin patentatu zuen, horregatik jateke bakoitzak modu ezberdinean deitzen du.

Nolakoa da postre hau Kanpotik egitura karraskaria eta barrutik txokolate krematsua dituen bizkotxo bero bat da.

Interneten errezeta asko daude baina ia guztietan thermomixa erabiltzen dute. Halere, thermomixa erabiltzen ez duten errezeta bat aurkitu dut.

OSAGIAK:

Behar da:

250 g % 70 duen txokolate beltz (zuen markarik gogokoena)

100 g azukre zuri (normala) edo glass (hautsa)

200 g gurin

6 arrautza ertain

100 g irin (gozogintzakoa bada, hobe)

Gatz fineko atximur 1

2 koilarakada % 70 duen kakao-hauts



Igurtziko ditugu 10 flamera gurinekin

Arrautzak glass azukrearekin edo azukre arruntarekin irabiatuko ditugu, aparra egin arte.

Kakao-hautsa, irina eta gatz atximur bat gehituko ditugu.

Irabiagailuarekin irabiatuko dugu berriro, dena erabat integratu arte.

Bol batean prestatuko ditugu txokolatea eta gurina. Mikroan sartuko dugu 3 minutuz, temperatura baxuan, minutu bakoitzean nola doan begiratzuz, erre ez daitezen. Gero, nahasketa hagaxka batzuekin irabiatu, krema homogeenoa eta ondo integratu bat geratu arte.

Txokolatezko krema aurreko kremarekin batuko dugu eta koilara, hagaxka edo silikonazko espatula batekin nahasiko dugu.

Bete ditzagun flanerak krema honekin.

Oso garrantzitsua da kontrolatzea nahasketa hori labean zenbat denbora dagoen.

Bi aukera dauzkagu:



Flanerak izoztuz gero, 11-12 minutuz labean sartuko ditugu flanerak

Ez baditugu flanerak izozten, 8-9 minutuz labean sartuko ditugu.

Labetik atera ondoren, minutu pare bat hozten utzi eta plater batean desmoldatuko dugu.

Glass azukre pixka batekin edo kakao hautsarekin hauts dezakegu.

PIZZA, ZURE GUSTURA

Nekatuta zaude aurrez prestatutako pizza jateaz? Gorrotatzen al dituzu zabor-jananarietako kateek saltzen dituztenak? Hemen duzun errezetari esker zure gustura pizza egiteko gai izango zara. Kalitatezko osagai besterik ez dituzu beharko. Aterako zaizun pizza askoz zapoetsuagoa eta osasungarriagoa izango da industrialak baino. Nahiko erraza da egitea, eta umeei izugarri gustatzen (omen) zaie prestatzea. Apunta ezazu:

Osagaiak:

- Indar-irin kilo bat.
- Bi katilukada ur epel.
- Gatz pitin bat.
- 30 gramo legamia.
- Azukre beltz pixka bat.
- Tomate pare bat.
- Bi koilarakada oliba-olio.
- Gatza.
- Oregano apur bat.



Egiteko-prozesua:

Hasteko, orea prestatu behar duzu. Jar itzazu kaiku handi batean irina, gatza, legamia eta gatz pixka bat, eta nahastu dena. Segituan, bota ezazu pixkanaka-pixkanaka ura, eta emeki irabiatu egurrezko pala batekin.

Ur guztia bota duzunean, jar ezazu nahastea mahai gainean eta oratu uniformeak izan arte eta aise moldatu daiteke arte. Oratzen bukatu baino lehen, oreari gehitu iezaiozu oliba-olioa. Dena prestatuta, saiatu borobil-forma bat ematen oreari eta berehala jarri kaiku handi batean. Estali nahasketa oihal busti batekin eta utzi ordubetez altxatzeko.

Bitartean, tomateak xeha itzazu eta gorde, gatz pitin bat gehitu ondoren.

Orea legamiatuta, oratu beharko duzu pizzaren itxura lortzeko. Bota tomate xehatua, gatza eta, bukatzeko, nahi dituzun beste osagaiak. Sartu ezazu labean 180 gradutan, eta 20 minutu barru jateko prest izango da.

On egin!

