



# Gazte Sukaldaritza Cocina para Jóvenes



SONDIKAKO  
UDALA

# Errusiar Entsalada

**Pertsonak:**

6

**Denbora:**

45 minutu

## OSAGIAK:

3 Arrautza

2 azenario

100gr ilar izoztuak

3 pikillo piperrak

2 lata atuna oliotan

Olibak

Mahonesa

3 patata

## ELABORAZIOA:

1. Zuritu eta moztu patata eta azenarioak laukitxoetan.
2. Txikitu olibak eta piperrak txiki-txiki.
3. Egosi patata eta azenarioa kazola batean ura eta gatzarekin.
4. Egosi arrautzak, zuritu eta txikitu laukitxoetan.
5. Ilarrak egosi uretan.
6. Elkartu osagai guztiak eta mahonesarekin nahastu.



SONDIKAKO  
UDALA

# Txokolate Moussea

<b>Pertsonak:</b>	4
<b>Denbora:</b>	30 minutu

## OSAGIAIAK:

125gr txokolate beltza

50gr gurina

2 arrautza

50gr azukrea

100 ml esnegaina

Gailetak

## ELABORAZIOA:

1. Txokolatea eta gurina desegin mikrouhinean.
2. Esnegaina harrotu eta erreserbatu.
3. Banandu gorringoak eta zuringoak.
4. Gorringoak txokolateari bota eta zuringoak harrotu azukrearekin.
5. Hasiko gara zuringoak txokolateari gehitzen, apurka-apurka.
6. Ondo nahasita dagoenean, esnegaina gehitzen dugu.
7. Ondo nahasi guztia.
8. Edalontzietan galleta txikitua jarri eta gainean gure moussea.
9. Hozkailuan mantendu 2 ordu. Eta listo disfrutatzeko!!!!



SONDIKAKO  
UDALA



# SONDIKAKO UDALA