

Azenario Bizkotxo

Pertsonak:	8
Denbora:	60'

OSAGAIAK:

- 7 arrautz
- 150 gr azukre zuria
- 300 gr azukre beltza
- 360 gr ekilore olio
- 400 gr irina
- Kanela
- Intxaur muskatua
- 3 Koilara legamia
- 1 koilara bikarbonatoa
- 80 gr intxaurreak
- 500 gr azenario birrindua

ELABORAZIOA:

1. Arrautzak eta azukreak elkartu eta harrotzen jarri.
2. Ekilore olio gehitu.
3. Azenario birrindua gehitu eta ondo nahastu.
4. Bol batean elkartu irina, kanela, intxaur muskatua, legamia eta bikarbonatoa.
5. Gehitzen joan nahasketari.
6. Ondo nahastuta dagoenean, gehitu intxaurreak zatituta.
7. Moldeetan jarri nahasketa eta labean sartu.
8. 170º-tara 40 minutu.



SONDIKAKO
UDALA

Gazpatxo

Pertsonak:	5
Denbora:	30'

OSAGAIAK:

- 1 kg tomate
- 100gr piper verdea
- 3 baratxuri
- 1 luzokerra
- 100 gr kipula
- 100gr moldeko ogia
- Oliba olio
- Ozpina

ELABORAZIOA:

1. Barazki guztiak garbitu.
2. Moztu barazkiak eta batidore batean sartu.
3. Gehitu oliba olio gustora eta ozpin pizka bat.
4. Trituratu ondo eta gatz puntua jarri.
5. Txinotik pasatu eta edateko prest egongo da!!



SONDIKAKO
UDALA