



SAGAR ERRE BETE A

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

4 sagar

100 gr gazta fresko, BERTA

60 gr azukre zuri

1 zorro banilla

40 gr irasagar, QUIJOTE

ELABORAZIOA

Labea 200 gradutan berotuko dugu.

Sagarrak garbitu eta bihotza kenduko diegu. Azpil batean jarri, eta 30 minutuz laberatuko ditugu. Hozten utziko ditugu.

Gazta eta irasagarra laukietan moztuko dugu. Sagar bakoitza beteko dugu.

Banilla-zorroa erditik ireki, eta, ganibet batez, haziak aterako ditugu, barrualdea karrakatuta.

Lapiko batean karamelua egingo dugu. Horretarako, azukrea ur pixka batekin eta banillarekin urtuko dugu, urre-kolorea eta lodiera egokia lortu arte.

Karamelua sagarren gainean botako dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
45'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
8/10