



ANANA ERREA ESNEGAINETZKO IZOZKIAREKIN

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)

Anana bat

PASCUAL gurina, 50 gr

ACOR azukrea, 120 gr

T. ATALAYA cognaca, koilarakada bat

Andere-mahatsak, koilarakada bat

Menda fresko txikitua, koilarakada bat

NESTLÉ esnegainetzkoko izozkia, bola bat

ELABORAZIOA

Labea aurretik berotuko dugu, 100 °C-an. Anana luzeran erditik moztu eta hustuko dugu, dadotan mozteko. Erdi horren azala gordeko dugu.

Zartagin batean, anana salteatuko dugu, gurinarekin eta azukrearekin. Cognac-zurrustadatxo bat bota eta flanbeatuko dugu.

Flanbeatutako anana azalean jarri eta labean sartuko dugu, 12-15 minutuz.

Andere-mahats batzuk eta menda txikitua botako dugu gainetik, apaintze aldera.

Esnegainetzkoko izozki-bola bat gainean ipini eta zerbitzatuko dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
20'



ZAILTASUNA
3/10



OSASUNGARRIA
7/10