



GOZO-KLIKA BEGANOA(4 anoa)

***SOJA APARRA**

-250 g soja jogurt

-125 g soja esnegaina

PROZEDURA

1. Irabiatu esnegaina aparratsua egon arte
2. Nahastu esnegaina jogurtarekin poliki-poliki airea kendu ez dezan
3. Sartu nahi dugun moldetan eta utzi hozten gogortu arte

***IRASAGAR KREMA**

-70 g irasagar

-70 g almibar neutroa

PROZEDURA

-Nahastu irasagar eta almibarra eta birrindu termomix-ean

***SAGAR MERMELADA FINA**

-125 g sagar

-60 g azukrea

-Limoi zukua b/k

PROZEDURA

1. Zuritu eta bihotza kendu sagarrari
2. Zatitu eta elkartu azukrea eta limoi zuku tanta batzuekin
3. Ipini sutan eta utzi egosten sagarra bigundu arte
4. Turmix-etik pasa eta iragazi
5. Utzi hozten

***FRUITU LEHORRAK** -Intxaurrak, hurrak...

MUNTAIA

Jarri beheko partean irasagar krema ,horren gainean soja aparra utzi gorputza hartzen eta