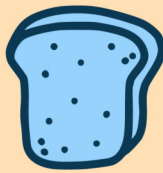




# Bizkotxo

## osagaiak

- Yogur bat (potea beste osagaiak neurtzeko erabiliko dugu)
- 3 arraultza
- Olio: yogur potean sartzen dena
- Irina: yogur potea 3 aldiz bete
- Legamia hauts eran: sobre bat
- Azukrea: yogur potean sartzen dena
- Gurina
- Labea
- Ontzia
- Moldea



## azalpena

1. Hasteko ontzi bat hartuko dugu eta bertara arrautzak oskol gabe bota.
2. Yogurra gehituko diogu eta yogurraren ontzia gorde, hau izango baita neurriak hartzeko erabiliko dugun neurgailua.
3. Beraz, yogurra utzik dagoela, azukrez bete eta ontzira bota. Dena nahastu.
4. Yogur potea olioz bete eta ontzira bota. Dena nahastu.
5. Orain irina eta legamia gehituko ditugu. Dena nahastu.
6. Zaporeren bat gehitu nahi badiogu limoi azala txiki-txiki eginda edo txokolate urtua bota dezakegu. Hau bakoitzaren gustuen arabera.
7. Bukatzeko, labea piztuko dugu, berotzen joateko. Gu bitartean laborako moldea prestatzen hasiko gara.
8. Moldean gurina zakabanatuko dugu alde guztietan eta ondoren irina gehitu, masa ez pegatzeko.
9. Orain ontzitik moldera pasatuko dugu masa eta labera!!!
10. Labean, 180gradutan, 30minutuz utziko dugu. Ez da ireki behar hasierako 10 minutuetan, bizkotxo handitzen hasten baita.
11. Bukatzeko, behin labetik aterata, labain bat sartu bizkotxoan egina dagoen ikuteko. Egina badago hozten utzi!!

