



11/

Pimienta negra [*Piper nigrum*]

Jogurt-izozkia eta piperbeltza

OSAGIAK (2 p.):

- 100 gr esne gain likido
- 50 gr esne hauts
- 50 gr glukosa
- 60gr azukre
- 500 gr jogurt natural
- 15 gr piperbeltz beltz eho

TALDEKIDEAK:

- Edurne
- Naomi
- Jessica
- Aitor

OSAGIAK:

- Lehenik eta behin, termomixean esnegaina eta esne hautsa jarriko ditugu, eta txikitu egingo dugu, 50 °C-tan bero pixka bat emanez.
- Orea leuna geratzen denean, azukrea gehi glukosa gehituko ditugu.
- Nahasketa leuna dagoenean, jogurta eta piperbeltza gehituko ditugu.
- Ondo birrindu eta hoztu.
- Izozkailuan amaituko dugu eta izozkailuan gordeko dugu.