

na

Składniki na



1,5



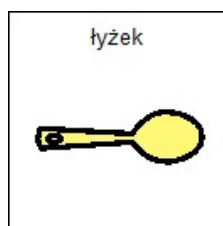
50 ml letniego



7g



6

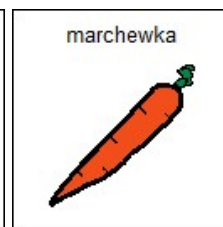
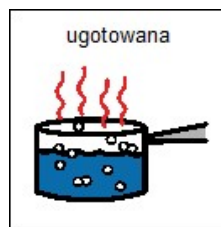




0,5

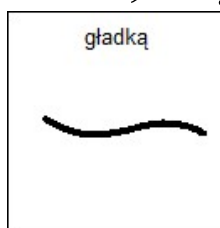


, czyli



i

zblendowana na



pastę,

50g



50g



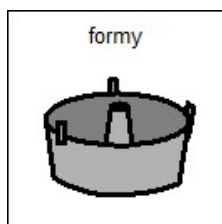
oraz

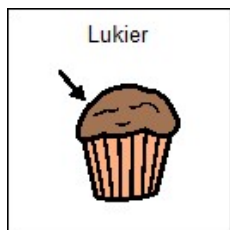


i

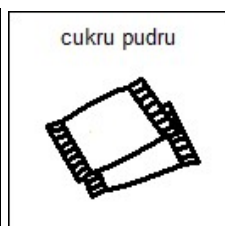


do przygotowania

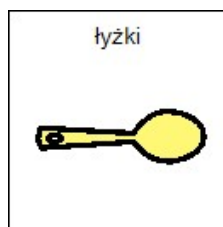




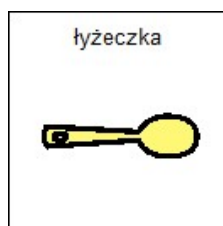
0,5



1-2



1



ćwierć łyżeczki



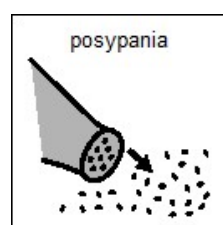
kurkumy



oraz



do



Przygotowanie:

W    ,


  oraz  i krótko 

 do  drożdżowego. Następnie stopniowo

 po   na przemian z

 . Kiedy całe puree i skórka będą w


  1-2 minuty. Na koniec  po



  nie przerywając . Kiedy cały



olej będzie w   5-6 minut. 

natrzeć  i delikatnie  .

Dokładnie natłuścić   i wyjąć 

- będzie się , ale takie ma być. Przełożyć do

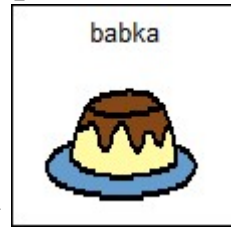
, przykryć szczelnie  i zostawić w

 miejscu do wyrośnięcia na 1 godzinę. 

rozgrzać do 200 stopni C.  włożyć do 



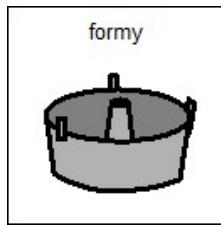
i piec przez 20-25 minut, dopuki się nie zrumieni.



Następnie wyjąć na blat i ostudzić. Kiedy

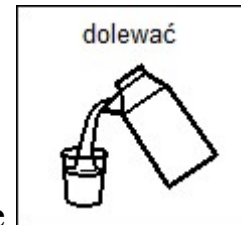
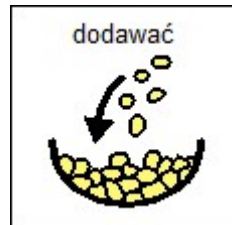


połączyć wszystkie składniki . Ostudzoną



wyjąć z i połać .

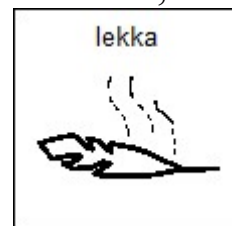
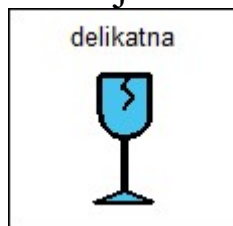
Porady:



Trzymać się , nic nie i nie !!!



Nie przejmować się, że jest , bo dzięki temu



będzie puszysta, i .

Smacznego! Monika Bator