

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta ANASA geroosto cu malibu y clabo	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 anasa chikito, pela, corta den mita y saka e curason• 6 clabo hente• 1/3 cup'i/80 g sucu granulá• ¼ cup'i/60g manteca sin salo• ¼ cup'i/60 ml rom Malibu• 1/3 cup'i/80 ml whipping cream solido	Categoria Postre
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 400°F/204°C. Pusha e clabonan den e parti rondo di e mita anasanan, parti e clabonan igual y hinkanan igualmente for di otro. Smelt e manteca den un baki ovenproof grandi na medio candela. Pone e mita anasanan den e baki cu e parti flat abao.2. Cushiná te ora cu e manteca cuminsa haya colo y bira 'oro palido', esey ta mas o menos 10 minuut. Sprenkel e suku over di e manteca y drei e pa 3 minuut, of te ora cu e suku smelt. Pone e baki den e forno pa 15 minuut, of te ora cu e forma un saus caramel. Saka e baki for di e forno. Agrega e rom na e saus den e baki y bira e mita anasanan otro banda.3. Bolbe hinka e baki den e forno pa 20 minuut, of te ora cu e anasa ta moli. Transferi e mita anasanan riba un tayo. Agrega e crema na e saus den e baki y drei e over di un candela medium-high te ora cu e saus bira tiki diki, mas o menos 3 minuut. Basha e saus di caramel over di e mita anasanan y sirbi'e na bo bishitanan.	