

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> APEL CINCO SPECERIJ	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ cuch azeta canola pa cushiná</li><li>• 1 siboyo corra chikito, corta na dow</li><li>• 1 cuch di five spice polvo</li><li>• 1 cuch di sucu bruin</li><li>• 2 apel Granny Smith, pela y na dow</li><li>• 8 ons di apple juice</li><li>• 1 cuch di manteca (optional)</li><li>• salo y bl peper fresco na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Postre
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Di e famoso kokki mericano-chines; Ming Tsay.</li><li>* Wak e receta 'con pa haci siboyo caramel'.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <p>1. Den un weya mediano, keinta e azeta. Ora cu e azeta ta bon cayente, bo ta agrega e siboyonan. Laga nan bira caramel*. Agrega e five spice polvo, sucu y apelnan. Basha e juice y sasona, keda drei pa kita tur loke keda pega na fondo. Laga e mezcla keda cushina y reduci na 50 por ciento. E apelnan mester keda intacto y retene un poco di likido.</p> <p>2. Drei aden awor e manteca. Check e sason. No cushiná e apelnan di mas pa nan no machica.</p> <p>Bo por haci e postre aki adelanta y keint'e ora di sirbi.</p>	