

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> DRIGUIDEK ANTAÑO DI ARUBA	
<b>Ingredientenan</b> <b>E stropi:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ cup sucu blanco</li><li>• 1 tlp awa</li><li>• 5 cup awa</li><li>• 4 cup sucu blanco</li><li>• ½ tlp salo</li><li>• 3 cuch simiya di anis</li><li>• ¼ cup casca apelsina, chiki-chikito (sin e blanco)</li></ul> <b>E mansa:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5 cup hariña blanco</li><li>• ± ¼ cup pa ora di mansa</li><li>• 1 tlp baking powder</li><li>• 1½ tlp baking soda</li><li>• ¼ tlp salo</li><li>• 2 tlp cinnamon</li><li>• ½ tlp allspice</li><li>• 1 repi margarina</li><li>• 4 cuch res Crisco all-vegetable</li></ul>	<b>Categoria</b> Pasaboca
	<b>Sirbi cuanto</b> multiple
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <b>E stropi:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un weya bom diki, cushina ½ cup di sucu cu 1 tlp di awa. Lag'e cushina mientras ta keda drei'e continuamente te ora e bira colo preto scur. E sucu mester kima di berdad.</li><li>2. Poco-poco agrega e 5 cup di awa, (cuidao cu e steam!) e sucu, salo, simiyanan di anis, casca di apelsina. Lag'e cushina ariba un candela abou, keda drei'e te ora e bira un stropi no diki ± 1 ora. Test e sucu y si falta agrega mas. Ora caba lag'e fria.</li></ol> <b>E mansa:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un baki grandi mezcla tur e ingredientenan bon den otro cuminzando cu esunnan seco y despues sigi cu e margarina y res. Traha un buraco mei-mei y cuminza basha e stropi (cada biaha ¼ cup) aden y sigi mansa. Wak pa bo no basha e stropi di mas aden. Ora cu e mansa ta un poco humedo bo ta stop cu e stropi. E mansa mester kita for di bo man, si e ta pega tira mas hariña tiki-tiki aden.</li><li>2. Hunta un baki pa horna cu manteca of res y pone e mansa na e diki cu bo ta desea. Plat e cu un roller of glas di bebe awa diki. Tin hende kier e driguidek diki, otro ta prefera un poco plat. Uza un forki pa bo traha dibuhonan ariba y hunta e capa cu un poco di e stropi. Warda e resto di stropi den frigid.</li><li>3. Hink'e den forno na 350°F (180°C) e prome 20 minuut, despues bah'e na 300°F pa ± 25 minuut. E koffie ta kla?</li></ol>	