

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> DUMPLING DI JAMAICA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cup hariña blanco</li><li>• 2 tlp baking powder</li><li>• 1 tlp salo</li><li>• ½ cup manteca, na klompi chikito</li><li>• ¾ cup lechi</li><li>• azeta vegetal pa hasa</li></ul>	<b>Categoria</b> Pasaboca
	<b>Sirbi cuanto</b> multiple
	<b>Nota</b> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un conchi grandi, sefta e hariña, drei aden e salo y e baking powder.</li><li>2. Agrega e manteca y mezcla nan te ora e bira un textura di garnachi pan.</li><li>3. Agrega awor poco-poco e lechi (si e wordo agrega mucho lihe e mezcla por keda sin mara adecuado) y cuminza mansa te ora e ta suave.</li><li>4. Traha balanan di ± 5 cm diameter y despues primi nan te ora nan ta ± 2 cm diki. Awor e dumplingnan ta kla pa hasa of herbe.</li></ol> <p><b>Hasa:</b> Keinta e azeta ariba un candela abou. Prome cu pone nan den e azeta, prik nan cu un forki un 4 biaha pa facilita nan hasa mas miho. Hasa te ora nan ta colo oro-bruin, ± 5 minuut. Pone nan ariba un tayo cu papel di cushina pa absorba e exceso di azeta.</p> <p><b>Herbe:</b> Pone awa herbe cu un poco salo y agrega e dumplingnan pa 15 minuut. Ora nan ta kla, drain nan y sirbi.</p>	