

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PAN BATI A-LA-MAY CHENA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cup'i hariña blanco• 1 cup'i hariña geel/bruin• 1½ tlp di baking powder (no baking soda!)• 1 tlp di salo• 3 tlp di sucu blanco• 1½ pa 1¾ cup'i awa	Categoria Pan
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E mezcla mester keda los pero no hopi awa.• Si e no ta bubble ariba e casuela, pone un tiki mas baking powder. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mezcla tur e ingredientenan den un baki mediano.2. Keinta e casuela bon y ora cu e ta kla bo ta hunta esaki cu un tiki azeta pa e pan no pega. Pa cuminsa basha un tiki so di e mezcla di pan den centro, ariba e casuela. Cuminsa cu un tiki pa bo experimenta con pa bati pan a-la-may.3. Cu e birado plat bo ta drei abao di e pan pa bo ta sigur cu e no a pega. E triki ta bini ora cu bo mester bira e pan ariba e casuela! Un tip: laga e pan bira seco prome pa bo bir'e. Ora cu e ta kla pa bira, hala e pan na rant di e casuela pa e ta mas facil pa bo gara. Gara e parti seco cu bo punta di dedenan y cu ayudo di e birado plat bo ta bolto e. Laga e pan keda bira seco uniformemente tur dos banda y e ta kla.	