

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|---|---|
| Receta PAN DI PAMPUNA | |
| Ingredientenan Conchi 1: <ul style="list-style-type: none">• 2 cup sucu• 1 cup azeta olijfi• 3 webo grandi• 2 cup pampuna herbi y machica fini Conchi 2: (pa sefta) <ul style="list-style-type: none">• 3 cup harina all purpose• 1 tlp gr. clabo• 1 tlp gr. cinnamon• 1 tlp gr. nootmuskaat• ¼ tlp gr. allspice• 2 tlp baking soda• ½ tlp salo• 1 tlp baking powder• ½ cup walnuts of pecan kibra | Categoria Postre |
| | Sirbi cuanto Multiple |
| | Nota <ul style="list-style-type: none">• Bo por trah'e den 2 baki pa horna pan 9x5x3" Cu amor di http://www.aruba4you.com |
| Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 350°F.2. Hunta 2 bak'i horna pan 9x5x3" cu manteca y pone waxpaper aden.3. Conchi 1 - Bati e sucu y azeta hunto.4. Conchi 1 - Mezcla e webonan y pampuna.5. Conchi 2 - Sefta tur ingredientenan di Conchi 2 den e conchi. Agrega e walnoot.6. Conchi 1 - Drei poco-poco e ingredientenan seco di Conchi 2.7. Basha e batido den e bakinan di pan, den igual cantidad.8. Pone e bakinan den e forno y laga nan horna ± 1 ora of te ora cu un toothpick ta sali seco ora cu bo test'e.9. Saka e bakinan y laga nan fria ariba un rekki pa 10 minuut.10. Saka nan for di e bakinan y poco-poco kita e waxpaper completamente. Awor numa bo por jammi-jammi. | |