

# Jammi-Jammi cu Janchi

|   |  |
|---|--|
| <b>Receta</b><br>REPA DI PAMPUNA  |  |
| <b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 cup pampuna machica</li><li>• 1 tlp cinnamon</li><li>• 2 tlp baking powder</li><li>• 2 cup harina blanco (all-purpose)</li><li>• 2 cup'i lechi evapora</li><li>• 1 tlp vanilla</li><li>• 2 webo, bati</li><li>• ½ cup sucu</li><li>• ½ tlp salo</li><li>• un snijf nootmuskaat</li><li>• ½ cup rasinchi</li><li>• azeta vegetal</li></ul>   | <b>Categoria</b><br>Pasaboca   |
|   | <b>Sirbi cuanto</b><br>multiple  |
|   | <b>Nota</b><br>Original di Corsow.<br>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. Corta e pampuna na dow mediano. Pon'e herbe te ora e ta moli. Sak'e pone fria den un conchi. Despues ta machic'e.</li><li>2. Den un conchi grandi combina e ingredientenan seco; harina, salo, sucu, cinnamon, nootmuskaat y baking powder.</li><li>3. Den un otro conchi grandi bati e webonan apart, agrega e lechi, vanilla y e pampuna machica. Bati'e te ora e mezcla bira cremoso. Poco-poco drei e ingredientenan seco aden. (No basha tur di golpi!) Awor agrega e rasinchinan y caba di drei e.</li><li>4. Keinta bo cazuela cu un poco azeta hunta ariba y lag'e bira cayente. Basha ± 3 cuchara di e mezcla awor ariba y cushina te ora e ta colo oro-bruin na cada banda. Keda wak e bon pa e no kima. Tambe por hasa e repa di pampuna den un planchi cu masha nada di azeta.</li><li>5. Bo repa di pampuna ta kla pa jammi-jammi cu un dushi kop'i thee.</li></ol> |  |