

Mielkuko

Ingrediencoj ;

Necesas por unu ingot-forma kukmuldilo :

- 135g da mielo
- 75 g da butero
- 250 g da faruno
- 125 g da bruna kansukero
- 1 taso da verda aniz-infuzo
- 1 kaftelereto da natria dikarbonato

1. Antaŭvarmigi la bakujon, termostato 6 (180°). Buteri la ingot-forman kukmuldiion.
2. Moligi la mielon kaj la buteron.
3. Miksi la farunon kaj la sukeron.
4. Almeti la miksaĵon de mielo kaj butero.
5. Fluidigi la preparaĵon per la taso da anizinfuzo.
6. Fine, almeti la natrian dikarbonaton.
7. Meti la tuton en la muldilon kaj kuiri, de 30 ĝis 35 minutoj, en mezvarma bakujo.

Kuir-recepto proponita de Céline.

Esperantigita de Françoise G., Françoise M., Christiane, Louis kaj Jackie.

Pain d'épices

Ingrédients :

Pour un moule à cake, il faut :

- 135 g de miel
- 75 g de beurre
- 250 g de farine
- 125 g de sucre roux
- 1 tasse à thé d'infusion de graines d'anis vert
- 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude

1. Préchauffer le four, thermostat 6 (180°). Beurrer un moule à cake.
2. Faire fondre le miel et le beurre.
3. Mélanger la farine et le sucre.
4. Ajouter le mélange miel + beurre.
- 5 Délayer avec la tasse d'infusion d'anis.
6. Ajouter en dernier le bicarbonate.
7. Mettre dans le moule et faire cuire 30 à 35 minutes, à four moyen.

Recette proposée par Céline.