

Konparet Lam Veritab



*Yon ti goute tradisyonèl nan sidwès Ayiti. Se yon biskwit di an general.
Yo tranpe l nan kafe oubyen te sikre anvan yo manje l.
Li bon tou ak manba oswa zaboka. Vizitè ki ap retounen Pòtoprens
souvan achate pou pote pou fanmi ak zanmi yo.*

Kisa ou bezwen

114g (1 tas) farin lam
130 g (1 tas) farin ble
4 g (1 ti) kiyè poud elevasyon
1g soda



250g (1 tas) kokoye graje ak likid
108g (2/3 tas) sik krèm
150g (2/3 tas) dlo
8g (2 ti) kiyè jenjanm graje
6g (1 gwo) kiyè magarin
52g (½ nan) yon bannann, kraze
4g (1 ti) kiyè vaniy
2g ti kiyè kannèl
1g zoranj avèk zè zoranj
8g ji zoranj avèk zè zoranj



Ki jen li fèt ?

Ou mete kantite sik pou reset la bouyi.
Ou tann li fret avan ou kòmanse
melanje tout lot engredyan yo.
Tankou pétri mantèg ak bè nan siro sik la.
Ajoute 2 farin yo, épis yo, kokoye rape,
siro kann épi fini'l ak yon farin ki gen poud elevasyon
an ak ji kokoye a jiskaske li pa kole nan menm'w ankò.
Divize an 8 pati egal epi fòme boul avèk yo. Mete
boul yo sou yon plato grese epi fè yo yon ti kras plat tankou
yon galèt. Mete yo nan yon fou 325 F pou 55 minit.

