

# Konparet Lam Veritab



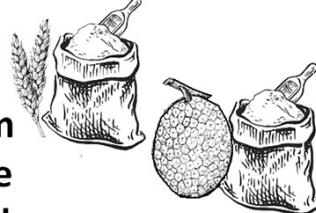
Yon ti goute tradisyonèl nan sidwès Ayiti. Se yon biskwit di an general.

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.

