

Kantabria

Denbora



45'

Errazioak



10

Egokia



Haurrentzat

Alergenoak



Labore
glutendunak

Arrautza

Aukerak



Glutenik gabe



Paseko sobaoak

Osagaiak

250 g gozogintzarako gari-irin

250 g gurin-pomada

200 g azukre

50 ml ezti

3 arrautza handi giro-tenperaturan

8 g gozogintza-hauts edo sodio bikarbonato

Limoi baten azalaren birrindura

Apur bat gatz

Argizari-paperezko moldeak, magdalena-kapsulak edo laberako molde karratu zein laukizuzena laberako paperarekin

Paseko quesadarekin (gaztaz eta masaz osaturiko pastel-mota) batera, Paseko sobaoak Kantabriako gozoki tradizional ezagunenak dira Espainian.

Prestatzeko modua

1. Berotu labea 180 °C-tan, goialdean, behealdean eta haizagailua piztuta, izanez gero.
2. Katilu batean, nahasi irina eta gozogintza-hautsa, eta gorde. Beste katilu handi batean, irabiatu arrautzak azukrea, eztia, gatza, limoi-birrindura eta pomada-gurinarekin.
3. Erantsi irina eta gozogintza-hautsa, eta nahasi ongi. Bete paperez forratutako moldea edo argizari-paperezko moldeak beren altueraren bi herenean.
4. Laberatu erdiko erretiluan 180 °C-tan, airea goialdean eta behealdean duela, 15-20 minutuz.
5. Goitik gorritutakoan, egiaztatu oreka eginga dagoen, zotz batez erdian ziztatuz (garbi ateraz gero, eginga egongo da).
6. Atera labetik eta utzi hozten erabat sareto baten gainean zerbitzatu baino lehen.

*Jatorrian, errezeta goztoa zen; ogia
aprobetxatzen zen, ura, eztia, arrautzak
eta gurinarekin nahasirik*

Aukerak

Glutenik gabeko bertsiorako, gari-irinaren ordez glutenik gabeko olo-irina edo antzeko besteren bat erabiliko dugu.