

## Balearrak

Denbora





1h 50'

Errazioak





10

Alergenoak

-  Zereal  
glutundunak
-  Arrautzak

Aukerak

-  Beganoa
-  Glutenik gabe

# Flaó Eivissarra

### Osagaiak Orerako

250 g gozogintzako irin  
Arrautza bat  
20 g txerri-gantz giro-  
temperaturan  
2 koilarakadatxo anis-likore  
Limoi baten birrindura  
35 g azukre  
Gatz pixka bat  
Anis-haziak

### Osagaiak Betegarrirako

600 g gaztanbera  
4 arrautza  
220 g azukre  
Mendafin freskoa

*Flaóa Eivissa eta Formentera  
uhartetako gozogintzako  
ikonoetako bat da*

## Prestatzeko modua

1. Berotu labea alde zuzenetik 180 °C-tan. Nahasi orerako osagai guztiak eta oratu. Egin bola bat eta utzi jalkitzen, estalita, 25 minutu inguru. Zabaldu oreka moldean.
2. Irabiatu arrautzak azukrearekin batera eta erantsi, poliki-poliki, gaztanbera eta mendafin-hostoak fin xehatuta.
3. Berotu labean 180 °C-tan 55 minutuz. Atera labetik eta utzi hozten.
4. Zerbitzatzeko, hautsezatu gainaldea glas azukrez eta apaindu mendafin-hostoz.

## Aukerak

Bertsio beganorako, gaztanberaren ordez gazta beganoa erabil daiteke, arbendola-gaztanbera, kasu, eta txerri-gantzaren ordez oliba-olio birjina estra. Orerako arrautzen ordez, liho-hazi ehoak, eta betegarrirako arrautzen ordez zeta-antzeko tofu irabiatua.

Glutenik gabea egiteko, gozogintzako gari-irinaren ordez glutenik gabeko irin-nahaskia erabiltzen da: olo- eta arroz-irina txitxirio-irin apur batekin, esaterako.

*Antzina, Pazko-igandean bakarrik prestatzen zen; egun, ordea, urte osoan jaten da*