

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CON PA HACI SIBOYO CAMEL	
Ingredientenan Como ehempel nos ta uza: <ul style="list-style-type: none">• 2 siboyo geel• 1 planchi teflon• 3 cuch di azeta canola	Categoria Herment
	Sirbi cuanto
	Nota Caramelisa kier men cushina te ora nan bira hopi bruin, pero no kimá! E ta facil pa logra y e resultado ta siboyonan bruin cushiná cu un sabor dushi. Esey no ta straño, pasobra bo a caba di cambia e sucu paden di e siboyonan na caramel - pesey mes e nomber.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Purba corta e siboyonan e mesun grandi. Esey ta hopi importante pa nan tur hasa mesun tanto. Sino e chikitonan ta cuminsa kima prome cu e grandinan a caramelisa.2. Keinta e azeta ariba un candela mediano. Una vez cu e azeta ta cayente, agrega e siboyonan.3. Cuminsa drei mes ora pa tur siboyo wordo cubri cu e azeta.4. Laga e siboyonan cushiná, mientras bo ta keda drei for di e fondo pa permiti cu tur siboyo haya mesun tanto tempo contact cu e fondo cayente.5. Keda drei nan y bo lo ripara cu e siboyonan ta perde nan volumen dor cu nan awa a cuminsa evapora y nan ta cuminsa bira bruin.6. Asina cu e cuminsa bira bruin, baha e candela un poco pa reduci e riesgo cu nan ta kima. Keda wak nan y drei mas. Mientras cu e sucu den nan ta caramelisa, nan ta bira mas y mas bruin. No laga nan pasa e colo di mahonie, pasobra e ora nan ta na punto di kima.7. Asina cu nan jega e colo cu bo kier, kita e planchi for di candela y mesora saka nan pone ariba un tayo pa nan stop di cushiná.	