

## SAGARREZKO BIZKOTXOA

- Beharrezko materiala:
  - 4 errege-sagar.
  - Bi arrautza.
  - 180 gramo irin.
  - 100 gramo azukre beltz.
  - Legami sobre erdia.
  - 175 mililitro esne.
  - Moldea igurtzitzeko olio eta irina.
  - Abrikot marmelada.
  - Kanela.
  - Moldea.
  - Neurgailua.
  - Irabiagailua.
  - Ontzia.
  - Aiztoa.
  - Egurrezko goilara.



1. Lehendabizi, eta bizkotxoaren masa prestatzen ari garen bitartean labea berotzen joan dadin, labea piztu eta 180°-tan jarriko dugu.
2. Ondoren, bizkotxoaren masa egingo dugu. Horretarako:
  - a. 180 gramo irin neurtu eta nahasketa ontzira isuriko ditugu.



b. Gutxi gorabehera legami sobre erdia isuriko dugu irin gainera, eta ondoren, egurrezko goilararekin nahastu egingo dugu legamia ondo banatuta dagoela ziurtatu arte.



c. Jarraian, bi arrautzak gehituko ditugu, eta egurrezko goilararekin masa nahasten jarraituko dugu.



d. Ondoren, 100 gramo azukre beltz neurtu eta ontzira isuriko ditugu egurrezko goilararekin masa nahasten jarraitzeko.



e. 4 errege-sagarretako 2 aukeratuko ditugu. 2 sagar horiek zuritu eta zati txikitan moztuko ditugu ontzira isuri aurretik.



f. Nahi izanez gero, bizkotxoari ukitu ezberdin bat emateko, kanela goilaratxokada bat isuriko dugu nahasketara.





g. Azkenik, 175 mililitro esne gehituko dizkiogu nahasketari eta irabiatu egingo dugu masa guztiz homogeneizatu dela ziurtatu arte.



3. Jarraian, molde guztia olio igurtziko dugu, eta ondoren, irinez hautseztatuko dugu.



4. Jada moldea prest dugunean, bizkotxo masa moldera isuriko dugu.





5. Moldea labean sartu aurretik, geratzen diren bi sagarrak zuritu eta lau zatitan ebakiko ditugu:



a. Zati bakoitza ilargierdi formako zati finagotan moztuko dugu.



b. Ilargierdi formako sagar zati guztiak moldean banatu dugun bizkotxo masaren gainean jarriko ditugu bizkotxoaren gainazal guztia estali arte.



6. Bizkotxoa 180°-tan 45 minutuz labekatu dugu.

a. 45 minutu pasatzen direnean labea itzaliko dugu.

b. Bizkotxoa epeldu arte labean mantenduko dugu.

7. Bizkotxoa epeldu denean labetik aterako dugu eta abrikot marmelada emango diogu pintzel batez baliatuz.



8. Azkenik, sagarrezko bizkotxoa desmoldatu eta jateko prest!

