

Jinsi ya kupika Slesi Za Chokoleti Na Karameli

By SW - Melkisedeck Shine · May 8, 2022

Dondoo za Mapishi na Lishe · Upishi na Maandalizi ya Milo yenye Afya · #Karibu AckySHINE

Viamba upishi

Unga 1 Magi (vikombe vya chai)

Mjazo wa karameli (Caramel filling)

Syrup 1/3 kikombe cha chai

Maziwa matamu ya mgando 2 vikopo (condensed milk)

Mjazo wa chokoleti (Chocolate filling)

Mafuta 3 Vijiko vya chai

Jinsi ya kuandaa na kupika

1. Changanya unga, sukari, siagi na nazi iliyokunwa kwenye bakuli mpaka unga ushikamane.

3. Choma kwenye moto 325°C kwa muda wa dakika 15 mpaka 18 au mpaka ibadilike kuwa rangi ya browni.

4. Kwenye sufuria ndogo tia syrup siagi na maziwa matamu ya mgando na changanya kwa moto mdogo mpaka uwe mzito kasha mimina juu ya keki uliyochoma na choma tena kwa muda wa dakika 20 mpaka karameli iwe rangi ya dhahabu.

5. Kwenye sufuria ndogo nyingine tia vipande vya chokoleti na mafuta na ukoroge kwa moto mdogo mpaka iyayuke kisha wacha ipoe kidogo mimina juu ya mjazo wa karameli kisha weka kwenye friji mpaka ishikamane.

6. Kata vipande weka kwenye sahani tiyari kwa kuliwa

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=23721>