

Jinsi ya kupika Vileja

By SW - Melkisedeck Shine · April 14, 2022

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

VIPIMO

Unga wa mchele 500g

Samli 250g

Sukari 250g

Hiliki iliyosagwa 1/2 kijiko cha chai

Arki (rose flavour) 1/2 kijiko cha chai

Baking powder 1 kijiko cha chai

Mayai 4

Maji ya baridi 1/2 kikombe cha chai

NAMNA YA KUTAYRISHA NA KUPIKA

1. Saga sukari iwe laini kiasi, changanya unga wa mchele, baking powder, hiliki na sukari.
2. Pasha moto samli mpaka iwe nyepesi kama maji mimina kwenye ule mchanganyiko wa unga wa mchele, kisha uchanganye pamoja na arki.
3. Ongeza mayai yaliopigwa endelea kuchanganya mpaka unga umeanza kuchanganyika vizuri.
4. Ongeza maji ya baridi sana kama nusu kikombe tu ili uchanganyike vizuri.
5. Kata kwa design unayotaka viwe vinene visiwe kama cookies za kawaida kama ilivyo kwenye picha na ukipenda utaweka kidoto kwa kutumia zaafarani katikati ya kileja kama inavyoonesha hapo juu.
6. Choma kwa moto wa baina ya 300F na 350F kwa dakika 15 mpaka 20 visiwe vyekundu toa na tayari kwa kuliwa