

## **Jinsi ya kutengeneza Biskuti Za Tangawizi**

By SW - Melkisedeck Shine · October 24, 2022

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

### **MAHITAJI**

Unga - 2 Vikombe

Cocoa ya unga - 1 Kijiko cha supu

Sukari ya hudhurungi - 1 Kikombe

Yai - 1

Baking soda - 2 vijiko vya chai

Mdalasini wa unga - 1 kijiko cha chai

Tangawizi mbichi - 1 kijiko cha supu

### **MAANDALIZI**

Katika bakuli, chungu unga, baking soda, chumvi na cocoa. Weka kando. Washa oven lipate moto huku unatayarisha biskuti. Katika bakuli jengine, mimina siagi na sukari upige kwa mashini ya keki hadi mchanganyiko uwe laini kama dakika mbili. Mimina molasses na yai ndani ya mchanganyiko wa siagi na sukari uchanganye vizuri. Mimina unga kidogo kidogo huku unachanganya na mwiko hadi unga wote umalizike. Mimina mdalasini, karafuu na tangawizi, changanya vizuri. Weka mchanganyiko wako ndani ya friji kama masaa mawili. (Ukipenda unaweza kuhifadhi mchanganyiko wako ndani ya mfuko wa freezer na uoke siku nyengine.) Tengeneza viduara vidogo vidogo.

Chovya kila kiduara katikati sukari, kisha panga kwenye treya ya kuoka

Rudisha viduara katika friji kama nusu saa.

Toa biskuti kwenye oven na uache zipoe kama dakika kumi. Panga kwenye sahani tayari kuliwa.