

MAPISHI YA LADU

By SW - Melkisedeck Shine · October 26, 2022

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

VIAMBAUPISHI

Unga - 6 vikombe

Maziwa- 1 kikombe

Maji -Kisia kiasi kama unga bado mzito

VIAMBAUPISHI VYA SHIRA

Sukari - 5 vikombe

Vanilla - 2 vijiko vya chai

Rangi ya orange - 1 kijiko cha chai

Iliki ya unga - 1 Kijiko cha chai

MAANDALIZI

Changanya unga wa dengue, samli, baking powder pamoja na maziwa katika mashine ya keki (cake mixer). Ukisha changanya angalia kama mchanganyiko wako umekua mwepesi kidogo kuliko wa keki, kama bado mzito basi ongeza maji kiasi. Kisha weka mafuta kiasi kwenye karai,weka na samli kikombe kimoja, weka kwenye moto wa kiasi. Mafuta yakisha pata moto, chukua kijiko kikubwa cha matundu chota mchanganyiko wako na kijiko cha kawaida tia kwenye kijiko cha matundu. Hakikisha kijiko cha matundu kiwe juu ya karai ili mchanganyiko wako uchuruzike ndani ya mafuta yalio pata moto. Pika ndani ya mafuta mpaka iwive, ila usiache ikawa brown. Toa mchanganyiko ulowiva tia ndani ya shira uliyo pika. Hakikisha shira iwe imepoa kabla ya kutia mchanganyiko huo. Endelea kupika mchanganyiko wako mpaka uishe, kila ukitoa katika mafuta hakikisha unatia ndani ya shira. Ukishamaliza wote kanda huo mchanganyiko ulokua ndani ya shira mpaka uone shira yote imekauka (yaani iwe imeingia ndani ya mchanganyiko). Tupia zabibu kavu na lozi zilizo katwa, changanya na mkono. Wacha mchanganyiko katika bakuli, funika na foil mpaka siku ya pili. Siku ya pili chukua mchanganyiko kiasi katika mkono tengeneza mviringo (round).

MAANDALIZI YA SHIRA

Katika sufuria, tia sukari, maji, iliki, vanilla na rangi. weka kwenye moto wacha ichemke mpaka itowe povu (bubbles) juu. Kisha toa povu, wacha shira kwenye moto kama dakika 3. Hakikisha shira yako iwe inanata kiasi kwenye vidole, lakini iwe nyepesi kidogo kuliko shira ya kaimati.