

Jinsi ya kuandaa Vileja Vya Karanga

By SW - Melkisedeck Shine · July 10, 2022

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

MAHITAJI

Mayai 5

Unga wa Custard Vijiko 2 vya chakula

Karanga za kusaga 250gm

MAANDALIZI

Chukua bakuli la kiasi, weka sukari na siagi. Changanya sukari na siagi kwa kutumia mashine ya kukorogea keki (cakemixer), mpaka sukari ichanganyike na siagi. Vunja yai moja moja na weka kiini chake kwenye mchanganyiko wa sukari na siagi, endelea kuchanganya mpaka ichanganyike vizuri. Hifadhi ute wa mayai ndani ya kibakuli. Mimina unga wa ngano ndani ya mchanganyiko wako huku ukichanganya Changanya unga wa custard na baking powder. Tengeneza viduara vidogo vidogo. Vichovye viduara ndani ya ute wa yai kisha zimwagie unga wa karanga na kuzipanga kwenye tray ya kuchomea. Weka dole gumba kati kati ya kila kiduara na uweke jam. Washa jiko (oven) 350F na uchome vileja vyako kwa dakika 20. Toa vileja vyako vipoe na uviweke ndani ya sahani tayari kwa kuliwa.

Printable AckySHINE Article · <https://ackyshine.com/post.php?post=24005>