

Mapishi ya Mandazi Matamu

By SW - Melkisedeck Shine · December 8, 2022

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

Mahitaji

Unga wa ngano (nusu kilo) Sukari (Kikombe 1 cha chai) Chumvi (nusu kijiko cha chai) Hamira (kijiko kimoja cha chai) Yai (1) Maziwa ya unga (vijiko 2 vya chakula) Butter (kijiko 1 cha chakula) Hiliki (kijiko1 cha chai) Maji ya uvuguvugu ya kukandia Mafuta ya kuchomea

Matayarisho

Tia unga kwenye bakuli kisha tia sukari, chumvi, yai, maziwa ya unga, butter na hiliki kisha uchanganye pamoja mpaka mchanganyiko wote uchanganyike vizuri. Baada ya hapo tia maji ya uvuguvugu kiasi na uanze kuukanda. Ni vizuri ukaukanda kwa muda wa dakika 15 ili kuhakikisha donge lote la unga limelainika vizuri. Baada ya hapo Tawanyishaa unga uliokwandwa katika madonge 4. Tia unga wa ngano kidogo katika kibao cha kusukumia na uanze kusukuma donge moja katika shape ya chapati na hakikisha haiwi nyembamba sana wala nene sana yani inatakiwa iwe ya wastani. Ukishamaliza kusukuma unatakiwa ukate shape uipendayo na uyatandaze katika kitu kilichopo flat na kiwe kimenyunyuziwa unga wa ngano ili kuyazuia yasigandie. Rudia hiyo process kwa madonge yote yaliyobakia. Baada ya hapo yaweke mandazi katika sehemu iliyokuwa na joto ili yaweze kuumuka (inaweza kuchukua masaa 3 kuumuka). Yakisha umuka unatakiwa uweke mafuta katika karai la kuchomea. Yakisha pata joto la kiasi unatakiwa utumbukize mandazi na unaze kuyachoma mpaka yawe ya brown. Yakisha iva yaipue na uyaweke kwenye kitchen towel iliyakauke mafuta. Yakisha poa yatakuwa tayari kwa kuliwa.