Gwastell kaotigell

Fichenn savet gant Guylaine Sergent ha bugale skolaj Diwan Treglonoù

Evit 6 den :

- 3 vi
- 100g sukr
- 80g bleud
- 1 briñs holen
- 30g amann
- ¼ deus ur podad kaotigell

- Lakait melen ar vioù hag ar sukr en ur volenn ha meskit betek ma zeufe da vezañ gwenn
- Lakait ar forn da dommañ da 210°
- Ouzpennit ar briñs holen d'ar gwenn-vioù ha meskit anezho start betek ma zavfe e « erc'h »
- Ouzpennit buhan a-walc'h d'ar meskaj hanter ar vleud, hanter ar gwenn-vioù, hanter all ar vleud ha peurrest gwenn ar vioù. Meskit mat etre pep tra ouzhpennet.
- Ledit ur folenn paper « sulfurisé » gant amann warni e foñs ur plad hirgarezennet ha ledit ennañ an toaz.
- Lakit da boazhañ e-pad 10 vunutenn
- Ur wech poazet, ruilhit an toaz en un torch damm-gleb ha gortozit un nebeudig amzer. Tennit an toaz deus an torch, ledit ar c'haotigell warnañ ha ruilhit en-dro.