



Mein koko

Fichenn savet gant Guylaine Sergent ha bugale skolaj Diwan Treglonoù



- 300 gr sukr
- 5 gwenn vi
- 250 gr poultrenn coco
- 1 loiad vras sukr vanilha
- 30 gr amann

- Lakait ar sukr, an holen hag ar gwenn-vi war an tan, ha meskit start betek ma vefe teuzet ar sukr en ur ziwall ne zavfe ket gwenn ar vioù e "erc'h".
 - Ouzhpennit ar poultrenn coco hag ar sukr vanilha
 - Tennit ar meskaj deus an tan
 - Ledit an amann en ur plad
- Grit bouloù gant an toaz ha lakit da boazhañ ur c'hard eur bennak da 50/70°.