



Amandazi yo muri Congo



Uburyo bwo guteka

Ku bantu icumi(10)

- Mililitiro magana atanu (500) z'amazi y'akazuyazi
- Akayiko kamwe (1) k'isukari
- Garama icumi (10) z'umusemburo
- Garama magana atanu (500) z'ifu y'ingano
- Garama 185 z'isukari y'ibisheke
- Kimwe cya kabiri (1/2) cy'akayiko k'umunyu

Intambwe ya mbere

Mililitiro magana atatu na mirongo itanu (350) z'amazi (y'akazuyazi)

- Akayiko 1 k'isukari
- Garama 10 z'umusemburo

Mu gisorori kiringaniye, shyiramo ml mirongo itanu (50) (kuri izo ml 350) z'amazi y'akazuyazi hamwe n'umusemburo, ndetse n'akayiko gato k'isukari. Vanga neza ubireke bimare nk'iminota 15.

Intambwe ya kabiri

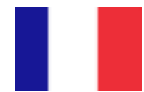
Fata garama 500 z'ifu y'ingano , garama 185 z'isukari y'ibisheke , kimwe cya kabiri(1/2) cy'akayiko k'umunyu na ml 150 z'amazi

Mu kindi gisorori kinini, vanga ifu, isukari n'umunyu. Fata imvange ya mbere (umusemburo, amazi n'isukari) n'imvange ya kabiri (ifu, isukari n'umunyu) byose ubihuze wongeremo ya mazi yasigaye. Ubundi uvange byose kugeza aho bibaye nkaho birigukweduca (ukoreshe intoki).

Pfundikira igisorori ukoresheje igipapuro cyabugenewe cyangwa igitambaro gisukuye, ubundi ureke uwo mutsima utumbe ku buryo ubunini bwikuba kabi.ri.

Intambwe ya gatatu

Shyushya amavuta mu isafuriya ifukuye ku bushyuhe hafi ya 170°C. Amavuta ntakwiye kuba ashyushye cyane, kugira ngo ahishe neza igice cy'imbere cya benye ariko atazibabuye inyuma. Tegura hafi akandi gasafuriya k'amazi urajya ukozamo intoki zawe, kungira ngo ifu itagufataho. Ahasigaye ni ukujya ureba ko amandazi yahiye, maze ukayakuraho.



Ingrédients

IPour 10 personnes

- 500 ml d'eau (tiède)
- 1 c.à s. de sucre
- 10 grammes de levure
- 500 grammes de farine de blé
- 185 grammes de sucre de canne 1/2 c.à.c de sel

Étape 1/3

350 ml d'eau (tiède) - 1 c.à s. de sucre - 10 grammes de levure

Dans un bol mettez 50 ml (des 350ml) d'eau tiède avec la levure, ainsi qu'une cuillère à soupe de sucre. Mélangez et laissez agir une quinzaine de minutes.

Étape 2/3

500 grammes de farine de blé - 185 grammes de sucre de canne - 1/2 c.à.c de sel - 150 ml d'eau

Dans un autre grand bol, mélangez la farine, le sucre et le sel. Mélangez le premier mélange (levure, eau et sucre) au second (farine, sucre et sel). Rajoutez le restant d'eau et mélangez le tout jusqu'à ce que le mélange soit élastique (on le fait à la main). Couvrez avec un papier film ou avec un torchon propre et laissez reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étape 3/3

Chauffez l'huile dans une casserole profonde à + ou - 170 degrés. L'huile ne doit pas être trop chaude car elle doit cuire l'intérieur des beignets mais sans brûler l'extérieur ! Préparez un petit bol d'eau pour y tremper vos mains, prenez la pâte à beignets et « coupez » les dans l'huile.