



Utundazi duto dukomeye



Uburyo bwo guteka

Ku bantu umunani kugeza icumi

- Garama magana atanu (500g) z'ifu y'ingano (udukombe 4 cyangwa 5 twa yawurute)
- Garama ijana na mirongo itanu (150g) z'isukari (hafi agakombe kamwe n'igice twa yawurute)
- Amagi abiri
- Garama mirongo irindwi (70g) z'amavuta y'inka (beurre) yoroherewe cyangwa agace k'igikombe ka yawurute
- Agapaki kamwe k'umusemburo w'ikinyabutabire
- Ubwoko bw'ikirungo bwitwa 'Muscade' (akayiko kamwe k'isukari), ariko wakongera bitewe nuko ubishaka
- Kimwe cya kabiri (1/2) cy'akayiko k'umunyu
- Mililitiro 50 z'amata cyangwa amazi
- Ubwoko bw'ikirungo bwitwa 'Vanille' (niba bishoboka)

Intambwe

1. Vanga mu gisorori cya mbere ifu y'ingano, umusemburo, umunyu na muscade hanyuma ukore umwobo hagati
2. Vanga mu gisorori cya kabiri isukari n'amavuta y'inka , ukubite neza kugeza imvange inoze kandi yererana, hanyuma wongeremo amagi.
3. Suka imvange ubonye muri wa mwobo wakoze mu ifu y'ingano hanyuma uvange n'intoki cyangwa imashini, ugende wongeramo amata cyangwa amazi buhoro buhoro.
4. Kora neza umutsima (ntukigomba kuba woroshye cyane) kandi uwushyire ahantu uhuhwa n'umuyaga mu gihe kitarengeje isaha imwe. Hanyuma uwushyire mu gipapuro kibonerana cyabugenewe cyangwa mu gisorori gitwikirije agatambaro gafite isuku.
5. Sasa uwo mutsima ku rubaho rusize ifu y'ingano (kugira ngo umutsima udafataho), wifafashishije igikoresho cyabugenewe cyangwa icupa risukuye ku buryo umutsima ugira umubuyimba ugeze nko kuri cm 2
6. Ahasigaye ukate uduce duto duto utunage mu mavuta ashyushye.



Ingrédients

Petits croquettes de beignets durs appelés Achomon au Bénin et au Togo. Ils sont obtenus à partir de la farine de blé transformés et frits ensuite.

Ingrédients: pour 8 à 10 personnes
500 g de farine de blé (environ 4 à 5 pots de yaourt)
150 g de sucre (environ 1 pot et demi de yaourt)
2 oeufs
70 g de beurre mou ou 1 demi pot de yaourt
1 sachet de levure chimique
noix de muscade à volonté
1 demi cuillère de sel
50 ml de lait ou d'eau
De la vanille (si possible)

Étapes

1. Mélangez farine, levure, sel et muscade et creusez un trou au milieu du récipient
2. Mélangez dans un autre bol sucre et beurre (ou huile), bien battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajoutez les œufs
3. Versez le mélange obtenu dans le trou de la farine et mélangez à la main ou avec un robot pétrisseur en ajoutant progressivement le lait ou l'eau
4. Bien travailler la pâte (elle ne doit pas être molle) et la mettre au frais pendant 1 heure au plus. Vous pouvez envelopper la pâte obtenue dans un papier film (sachet transparent propre ou dans un bol recouvert de torchon propre)
5. Étalez la pâte sur une planche avec un rouleau ou une bouteille propre en gardant une épaisseur de 2 cm environ
6. Farinez la pâte et découpez à volonté, puis mettez les petits morceaux dans l'huile chaude