IHAUTERIETAKO TOSTADAK

![C:\Users\LUIS\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\9SUQ0QWR\tostadascrema[1].jpg]()

Osagaiak (4 per):

* 8 ogi zati (bezperakoa edo tostadak egiteko berezia),
* litro bat arroxa esne,
* 150 gr azukre,
* kanela arrama bat,
* limoi bat,
* kanela hautsa,
* 2 arraultza,
* olioa

Prestaketa:

* Kazuela batean esnea, 130 gr azukre, kanela arrama bat eta limoi azal
* xerra bat jarri. Irakin arazi egin eta hotzitzen utzi.
* Ogia 3 zm inguruko zatietan ebaki. Esnetan sartu eta beratzen jarri.
* Ogia guztiz bustita dagoenean, soberan daukan esnea kentzeko apur bat
* xukatu eta irabiatutako arraultzan pasau.
* Sartagin batean olio ugari berotu eta bertan frijitu. Eginda dagoenean
* papel xurgatzaile baten gainera atera gehiegizko olio kentzeko.
* Azkenik azukrea eta kanela hautsa nahasi eta gainetik bota.