**briosgaidean eaconamas dachaigh**

Fruit Shorties

**Stuthan**

75g margarain

40g siùcar ruadh

25g siùcar mìn

½ uighe

2.5ml sùgh faoineig

125g flùr plèan

40g sultànathan

















**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**.Cuir air an àmhainn aig 180oC. Crèis treidhe-fuine.

**2.** Cuir am margarain, an siùcar geal agus an siùcar ruadh ann am bobhla. Buail

le spàin fhiodha no measgaichear dealain gus am bi e aotrom agus bog.

**3.** Buail an t-ugh. Thoir leth dheth do bhuidheann eile.

**4.** Cuir ann an t-ugh, an sùgh faoineig agus am flùr agus measgaich còmhla gus

am bi e mìn.

**5.** Cuir ann na sultànathan gus taois bhog a dhèanamh.

**6.** Crath rud beag flùir air a’ bhòrd agus roilig ann an cruth cruinn-fhada.

Geàrr na shlisean agus cuir iad air treidhe-fuine air a crèiseadh.

**7.** Bruich airson 12-15 mionaidean gus am bi e òr-ruadh.

**8.** Leig le na briosgaidean fuarachadh a dhà no trì mhionaidean agus tog iad le

sgian. Cuir iad air treidhe-fuarachaidh. Faodar an cumail ann an tiona nach

leig èadhar a-steach suas ri 3 latha.