**briosgaidean eaconamas dachaigh**

Briosgaidean Spìosrach

**Stuthan**

75g margarain bog

75g siùcar bog ruadh

100g flùr plèan

1 X 1.25ml sòda arain

1 X 1.25ml cainneal air a bhleith

1 X 1.25ml lus a’ choire air a bhleith

1 X 1.25ml cnò-mheannt air a bhleith

**cadag** chlomhaisean air am bleith

 truinnsear

 bobhla mòr

 2 threidhe fuine

 spàin tomhais 1.25ml

 spàin tomhais 2.25ml

 measgaichear-dealain

 meidh

 spàin bheag

 forca

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**.Cruinnich agus ullaich na stuthan.

**2.** Cuir air an àmhainn aig 1800C.

**3.** Crèis dà threidhe fuine.

**4.** Cèithich am margarain agus an siùcar gus am bi e aotrom agus bog.

**5.** Sìolaidh na stuthan tioram eile air truinnsear agus cuir aon làn spàine mu seach

dhen fhlùr a-steach còmhla ri measgachadh a’ mhargarain gus am bi thu air na stuthan tioram gu lèir a chleachdadh.

**6.** Cuir cnapan dheth air na treidheachan le spàin bheag agus sgaoil a-mach iad.

Dèan còmhnard iad gu faiceallach le forca.

**7.** Bruich airson 10-12 mionaidean gus am bi iad òr-ruadh.

**8.** Cuir air treidhe-fuarachaidh airson 5 mionaidean.