**briosgaidean eaconamas dachaigh**

Melting Moments

**Stuthan**

200g margarain

150g siùcar mìn

250g flùr a dh’èireas

1 ugh

1 spàin bheag sùgh faoineig

2 spàin mhòr coirce lite/bleideagan coirce

cupa uisge fuar

2 shiriste air an gearradh beag

 spàin fhiodha

 bobhla m òr

 2 chupa

 truinnsear mòr

 treidhe fuine

 spàin mhòr

 spàin bheag

 forca

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Àmhainn 160oC**

**Dè nì mi?**

**1.** Cuir air an àmhainn.

**2.** Buail ugh ann an cupa.

**3.** Crèis an treidhe fuine.

**4.** Tomhais am margarain agus an siùcar ann am bobhla mòr.

**5.** Sìolaidh am flùr air truinnsear mòr.

**6.** Cèithich am margarain agus an siùcar le spàin fhiodha gus am bi e aotrom, bog.

**7.** Cuir ann an t-ugh agus 2 spàin mhòr flùir.

**8.** Measgaich a-steach an còrr dhen fhlùr agus an sùgh faoineig.

**9.** Fliuch do làmhan le uisge agus dèan bàllaichean beaga mu mheud marbailean.

**10.** Roilig na bàllaichean ann an coirce lite agus cuir air treidhe iad.

**11.** Cuir ¼ siriste air an uachdar agus bruich iad gu bheil iad òr-ruadh.