**cèicichean eaconamas dachaigh**

**Cèic Teòclaid sa Mhicrowave**

75g flùr plèan

50g siùcar

50g ola

2 ugh

1½ spàin bheag pùdar fuine

1 spàin bheag sùgh faoineig

1½ spàin mhòr pùdar còco

50g bùrn

cadag salainn

**Stuthan**

 bobhla mòr

 bobhla beag

 muga/cupa

 measgaichear dealain

 spàin mhòr

 spàin bheag

 siuga tomhais

 2 thruinnsear mhòr

 sìoltachan

**Uidheaman**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1**.Crèis bobhla a’ mhicrowave gu math.

**2.** Sìolaidh am flùr agus am pùdar fuine.

**3.** Leagh an còco anns a’ bhùrn ann an cupa.

**4.** Cuir na h-uighean agus an siùcar ann am bobhla.

**5.** Cuir car dhen stuth ann am measgaichear dealain gus am bi e coltach ri bàrr tiugh.

**6.** Cuir ris an ola, sùgh faoineig agus am bùrn blàth measgaichte le pùdar còco agus measgaich gu math e.

**7.** Paisg am flùr a-steach do mheasgachadh nan uighean.

**8.** Dòirt an stuth gu lèir dhan bhobhla chrèisichte.

**9.**  Cuir dhan mhicrowave e airson 3-5 mionaidean aig an teas as àirde.

**10.** Leig dha fuarachadh agus sgeadaich le uachdar cofaidh no teòclaid.

**Uachdar**

75g margarain

150g siùcar sgeadachaidh

3 spàinean beaga pùdar cofaidh/còco

2 spàin mhòr de bhùrn blàth

Measgaich gu math ann am bobhla le spàin fhiodha no measgaichear.