**cèicichean eaconamas dachaigh**

**Cèic Victoria Sandwich**

 2 thiona cèic

sandwich

 pàipear crèis

 siosar

 bruis pastraidh

 measgaichear dealain

 bobhla mòr

 sìoltachan

 spàin mheatailte

 greidlean

 treidhe-fuarachaidh

150g siùcar mìn

150g margarain bog

150g flùr a dh’èireas

3 uighean

1 X 5ml spàin pùdar fuine

3 X 15ml silidh

ola airson tionaichean a chrèiseadh

**Uidheaman**

**Stuthan**

**Dè dh’fheumas mi?**

**Dè nì mi?**

**1.** Teasaich an àmhainn gu 1800C.

**2.** Crèis agus lìnig 2 thiona cèic.

**3.** Cèithich an siùcar agus am margarain le measgaichear dealain gus am

bi e aotrom agus bog.

**4.** Ann am bobhla beag buail na h-uighean le forca.

**5.** Cuir an t-ugh air a bhualadh ris a’ mhargarain agus ris an t-siùcar mean air mhean.

**6.** Sìolaidh am flùr agus am pùdar fuine ann am bobhla no air truinnsear no

air pàipear crèis.

**7.**  Paisg am flùr agus am pùdar fuine dhan mheasgachadh, làn spàine mu seach.

**8.**  Roinn an taois eadar an dà thiona.

**9.**  Cuir dhan àmhainn agus bruich airson 15 – 20 mionaid gus am bi iad òr-ruadh

agus air èirigh gu math.

**10.** Thoir às na tionaichean anns an spot agus cuir air treidhe fuarachaidh iad.

**Dòighean air a’ chèic atharrachadh**

**Cèic le orainsear** – Cuir 10ml de shùgh orainseir dhan taois. Sgeadaich a’ chèic le

uachdar ime le orainsear.

**Cèic le liomaid** – Cuir 10ml de shùgh liomaid dhan taois. Sgeadaich a’ chèic le

uachdar ime le liomaid agus slisean liomaid ann an siùcar.

**Uachdar ime**

150g siùcar sgeadachaidh – air a shìoladh

75g margarain bog

**Sùgh-blas**

Liomaid – 5-10 ml sùgh liomaid no silidh

liomaid

Orainsear – 5-10 ml sùgh orainseir

Sgeadachadh – Slisean liomaid no orainseir milis

Faodaidh tu dath a chur ann am pìos beag mìlseag fondant agus a chumadh mar

a thogras tu.