



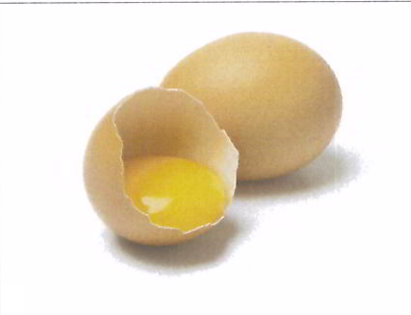







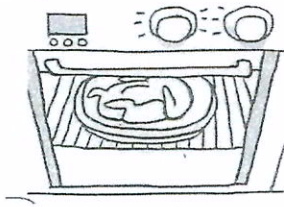
**Rekipe gwastell amann
gant an Aotrouù Delourmel, keginer Skolaj Penanroz**

1- Danveziouù :

	Bleud	1,2 kg
	Sukr	900 g
	Holen	
	Amann	900 g
	Melenn-vi Vi	18 2

2- An ober :

 <p>terriñ terriñ</p>	<p>ar vi</p>
 <p>meskañ meskañ</p>	<p>ar sukr, an amann, ar melen-vi hag ar vi</p>
	<p>Diskenn ar bleud war an daol hag ober un toull</p>
 <p>merat merat</p>	<p>ar meskaj gant ar bleud</p>
	<p>Lakaat ur follenn poazhadur war plakenn ar forn, ha goude an toaz. Lakaat ur melen-vi war ar wastell</p>



poazhañ

poazhañ

ar wastell betek 160° war-dro 15 mn pe betek
170° war-dro 25 mn.

(Raktommañ ar forn betek 180° war-dro 15 mn
araok)



Lezel da yenaat

Setu ar wastell !