

Bodomli keks

500g bodom, 100g shakar, 100g margarin, 100g qizdirilgan C, 100g qizdirilgan tahminan 25 minut pishiramiz. Sovigandan so'ng kesib dasturhonga tortamiz.

5 N•N, NfD½

1 D¾OˆNˆ OˆNfN€NfOˆ DˆN€D¾D¶D°

1 N•N, N•NfN, (D, D»D, Oˆ)

D±NžD»N•D, D½)

2 N‡OˆNˆ N, NfD.

1 D¿N‡D° D¼D°N€D¾D°N€D, D½ (0.5

D¿D°N‡D°D°N•D, NfN•N, D, D¾D°

N•D¾D»D, Nˆ NfN‡NfD½)

200 D³ D±D¾DˆD¾D¼

50 D³ D°D¾N€D, N‡D°

50 D³ NˆD°D°D°N€

400g bodom, 100g shakar, 100g margarin, 100g qizdirilgan C, 100g qizdirilgan tahminan 25 minut pishiramiz. Sovigandan so'ng kesib dasturhonga tortamiz.

<p>Hamir oshgandan so'ng 60x40 sm o'lchamda

yoyamiz va yog'langan listga joylab tekislab

chiqamiz. Ustiga ko'pirtirilgan margarin surib,

bodom, shakar va koritsani bir tekisda yoyib

chiqamiz. Iliq joyda 20 mintu turgandan so'ng 160

C qizdirilgan tahminan 25 minut pishiramiz.

Sovigandan so'ng kesib dasturhonga tortamiz.

Umumiy maxsulotlardan ustiga solish uchun

quyidagilarni ajratib olamiz

0,5 paket margarin

200 gr maydalangan bodom

50 gr koritsa

50 gr shakar</p>