

LEHIAKETAK-CONCURSOS / SAGARRA-MANZANA

XII. Sagar Uztako sagar tarta onenen errezetak.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 08/10/2012 · 9:28

Sin comentarios

26 tarta gozok Astigarragako frontoia gozatu zuten pasa den irailaren 30ean. Gozogintza zaleek **XII. Sagar Uzt** 2012 barruan ospatu zen **Sagar Tarta Lehiaketan** bere tartak aurkeztu zituzten. **Loli Etxeberriak**, lehen sariaren irabazleak, eta **Ramon Aginagak**, bigarren sariaren irabazleak, beraien **sagar tarten errezetak** aurkezten dizkigute.

**Loli Etxeberriaren sagar tarta ERREZETA***Osagaiak:*

- Kilo bat errege-sagar
- Limoi bat
- 100 gr. hirina
- 200 gr. azukre
- 200 gr. gurina
- Royal sobre bat
- 2 goilarakada esne
- 3 arrautza

Elaborazioa:

Lehendabizi, sagarrak zuritzen ditugu, patata tortillarako bezala zatikatzen ditugu eta limoi zukua eransten diegu. Mikrouhingailuan 150 gr. gurin sartzen ditugu pomada puntuan eta 150 gr. azukre eransten dizkiogu. Irabiagailuarekin nahasten dugu eta arrautzak gehitzen dizkiogu. Banaka, esnea, hirina eta legamia gehitzen dizkiogu eta irabiagailuarekin nahasten dugu dena. Hasieratik labea piztuta utziko dugu 180ºtara berotzen joan dadin. Moldean gurina jartzen dugu eta ogi xehetuaz hautsezatzen dugu. Orea moldean botatzen dugu, sagarrak eransten dizkiogu eta gainetik 50 gr. gurin gehitzen dizkiogu. Amaitzeko, ordu betez labean sartzen dugu.

Ramon Aginagaren sagar tarta ERREZETA*Osagaiak:*

- Pasta egiteko:
 - 200 gr. hirina
 - 3 goilarakada azukre
 - 75 gr. gurina
- Arrautzaren gorringo bat
- 3 goilarakada esne
- Gatz pixka bat
- Orea egiteko:
 - Litro ½ esne
 - 2 goilarakada Maicena
 - 3 arrautza gorringo
 - 3 goilarakada azukre
 - Limoi azalaren zati bat
- 4 errege-sagar
- Arbeletzeko marmelada

Elaborazioa:

Lehendabizi pasta egingo dugu aipaturiko osagaiak nahastuz base homogeneoa lortu arte. Ordu betez hozgailuan hozten utziko dugu eta ondoren moldearen gainean jarriko dugu pastaren zabalera denean antzekoa izan dadin zainduaz.

Gero orea egingo dugu osagaiak su baxuan jarri eta dena nahastuz. 10 minutuz irakiten utziko dugu. Orea pastaren gainean botako dugu eta zatikaturiko sagarra gainean jarriko dugu. 40 minutuz labean sartuko dugu 160ºtara. Denbora hau pasata, labetik atera eta hozten utziko dugu. Amaitzeko, arbeletzeko marmelada jarriko diogu gainean.

Tags: Concurso de tarta de manzana, lehiaketa, Receta tarta de manzana, sagar tarta errezeta, XII. Sagar Uzt

Sagardoaren Lurralde



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Besteak-Otros
Ekitaldiak-Eventos
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomía-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museos
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Astarbe sagardotegiak 450 urte bete ditu.



"Sagastiak loretan"
ARGAZKI LEHIAKETA
Facebook-en.



"Baserri munduko memoria" sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.



2013 UDA: "SAGARDOA ETA ITSASOA" esperientzia turistikoa

Anterior post

"Fiesta de la manzana" en Hendaia el 21 de octubre."Sagarraren Besta" Hendaian urriaren 21ean.

Siguiente post

Comienza la Semana de la Sidra en Igartubeiti.Sagardoaren asteari hasiera eman zaio Igartubeitin.



Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar

Comentarios recientes

Sagardoaren Lurraldea en "Baserri munduko memoria" sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.

Sagardoaren Lurraldea en Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.

Xabier en **Lezon Sagardo Eguna ospatuko da larunbat honetan.**

Xabier en **"Baserri munduko memoria" sagastiko lan ezberdinen eskutik Sagardoetxean.**

Goretti en **"Sagastiak loretan" ARGAZKI LEHIAKETA Facebook-en.**