



CÍSTÍN CUPA FANAILE

COMHÁBHAIR

- 175g im
- 175g plúr éiritheach
- 175g siúcra mín
- ½ tsp púdar bácála
- 3 ubh mhóra
- ½ tsp úsc fanaile

Don reoáin

- 175g im
- ½ tsp úsc fanaile
- 2-3 spúnóg bhoird bainne
- 350g siúcra reoáin
- Dathúchán bia bándearg

- 12 cístín cupa
- Am: 20-25n
- Mairfidh na bunóga ar feadh 3lá

MODH

01

Cuir an oigheann ar súil ag 180C / marc gáis 4. Cuir 12 chás cístín cupa isteach i dtráidire muifín.

02

Cuir na comhábhair go léir isteach i mbabhla mór agus buail le greadtóir láimhe leictreach nó le spúnóg adhmaid go dtí go mbeidh siad measctha go cothrom. Roinn an meascán go cothrom idir na cásanna cístín cupa.

03

Cuir san oigheann iad ar feadh 20-25 nóiméad. Fág ar leathtaobh.

04

Déan an reoán. Cur an t-im, an úsc fanaile, an bainne agus an siúcra reoáin i mbabhla mór agus measc le chéile iad. Usáid spúnóg chun an reoán a scaipeadh ar na cístíní cupa.