

# Busu la mwanamke

## Ingrédients

- 175g ya unga T45
- 150g ya unga wa korosho (au lozi)
- 130g ya sukari iliyosagwa
- 150g ya siagi

## Préparation

1. Je, wajua baci di dama?
2. Ni biskuti ndogo maarufu nchini Italia, zinatoka Piemonte, na jina lao linamaanisha “busu la mama”.
3. Zinatengenezwa na biskuti mbili zenye ladha ya lozi au korosho zilizobandikwa pamoja na kiasi kidogo cha chokoleti.
4. Ni rahisi sana kutengeneza, sharti pekee ni kusubiri hadi uwe na donge lililopowa vizuri kabla ya kuoka, vinginevyo zitapoteza umbo wakati wa kuoka.
5. T45 ya unga wa korosho (au lozi) ya sukari iliyosagwa ya siagi Takriban ya chokoleti Mapishi :  
Changanya unga wa korosho na sukari.
6. Kisha ongeza siagi baridi iliyokatwa vipande vidogo ili kuchanganya mchanganyiko, na mwishowe unga.
7. Wakati donge linafanana, lifunike kisha liweke kwenye jokofu kwa muda usiopungua saa 2.
8. Baada ya mapumziko jokofuni, tengeneza mipira midogo ya donge ya takriban na uiweke kwenye sahani iliyofunikwa kwa karatasi ya karatasi ya kuoka.
9. Weka kwenye friza hadi biskuti ziwe zimeganda kabisa (takriban saa 1, unaweza kuziacha muda mrefu zaidi kama unaziandaa mapema).
10. Halafu, ziweke kwenye oveni iliyowashwa moto hadi 150°C kwa takriban dakika 18.
11. Acha zipoe kabla ya kuziondoa kwenye sahani.
12. Zikiwa baridi, tunza chokoleti polepole, kisha uunganishe biskuti moja baada ya nyingine ili kupata baci di dama.
13. Jipendekeze!