

## Neadacha Seacláide

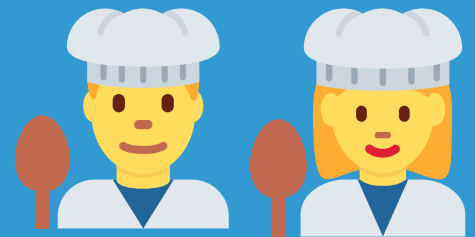


### De Dhíth

- 200g seacláid bhainne
- 85g Shredded Wheat brúite
- Mionuibheacha seacláide agus sicíní beaga

### Céimeanna

1. Leáigh an seacláid
2. Measc an seacláid agus an Shredded Wheat.
3. Líon cásanna borróige leis an mheascán. Bain úsáid as spúnóg le poll a dhéanamh sa lár le nead a chruthú.
4. Líon an nead leis na huibheacha agus na sicíní.



Cuidiú de  
dhíth ó  
dhuine  
fásta

## Donnóga Cásca

### De Dhíth



- 175g im (gearrtha i bpíosáí beaga)
- 150g seacláid dhorcha
- 250g siúcra donn bog
- 85g plúr éiritheach
- 50g púdar cócó
- 3 ubh (mór) orgánach nó saor raoin atá buailte
- 100g sceallaí seacláide
- Gráinne beag salainn
- Go leor mionuibheacha chun cuir i lár agus ar bharr gach dunnóg (thart ar 50)

### Céimeanna

Réamhthéigh an oigheann go 180 c / gas 4

1. Leag cásanna beaga cístí amach ar thráidire bÁCála
2. Cuir an t-im, seacláid & siúcra i sáspan agus téigh é go mall. Measc é an t-am ar fad go dtí go mbíonn gach rud leáite. Tóg ón teas é agus fág é le fuarú ar feadh cúpla nóiméad.
3. Criathraigh an plúr, cócó agus gráinne salainn i mias. Measc isteach an meascán seacláide, na huibheacha buailte agus leath de na sceallaí seacláide. Measc gach rud le chéile go maith.
4. Úsáid spúnóg mhilseoige chun an meascáin a roinnt amach i gcásanna beaga cístí . Brúigh mionubh amháin isteach i lár gach dunnóg.
5. Cuir isteach san oigheann iad ar feadh thart ar 12 go 15 nóiméad. Tóg na dunnóga amach ón oigheann ach fág iad ar an tráidire bÁCála ar feadh 10 nóiméad agus leanfaidh siad ar aghaidh ag cócaireacht. Ansin aistrigh iad go raca sreinge chun fuarú go hiomlán.
6. Leáigh an chuid eile de na sceallaí seacláide i mias atá ar bharr sáspan uisce te, agus measc é go minic go dtí go bhfuil siad iomlán leáite. Fág é chun fuarú go dtí go mbíonn sé réasúnta tiubh, ansin cuir spoṭa beag den seacláid leáite ar bharr gach dunnóg agus greamaigh níos mó mionuibheacha ar bharr. Ansin ith iad!!



**Cuidiú  
de dhíth  
ó dhuine  
fásta**