

Για πιο μαλακούς γίγαντες!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για να γίνουν οι γίγαντες στο φούρνο μαλακοί, θέλουν τα κολπάκια τους!

Καταρχήν, πολύ βασικό, βάζουμε τους γίγαντες από το απόγευμα τις προηγούμενης μέρας σε αρκετό νερό, στο οποίο έχουμε διαλύσει σόδα, να μουσκέψουν.

Την επόμενη ημέρα τους ξεπλένουμε καλά και τους βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν (ξαφρίζοντάς τους) για περίπου 40΄.

Τους στραγγίζουμε και τους βάζουμε μέσα στο ταψί για 40 λεπτά.

Έτοιμοι!

Πηγή: neadiatrofis.gr