ANTEPFISTIKLI PASTA

250 Gr Sana Hamurişi
1 Paket vanilya
1 Su Bardağı Antepfıstığı (çekilmiş)
6 Adet yumurta
1 Su Bardağı süt
1 Paket kabartma tozu
2 Su Bardağı un
1 Paket kremşanti
2 Su Bardağı şeker

6 yumurtayı tozşekerle iyice çırpın.İçine erimiş margarini atıp karıştırın.Fıstıkları mikserde un haline gelene kadar kıyın, tozşeker ve yumurta karışımına ilave edin. Kabartma tozu, vanilya ve unu da ilave edip çırpın.Bu karışımı yağlanmış fırın kabına koyun.170 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin.Krem şantiyi 1 bardak sütle çırpıp buzdolabında 30 dakika bekletin.Soğuyan keki ortadan enlemesine kesip içine önce krem şanti, sonra fıstık ezmesi sürün.Krem şantinin kalanını spatula yardımıyla kekin üzerine sürüp antepfıstığıyla kaplayın.

© lezzetler.com tarif no:77809 • adı:Antepfıstıklı Pasta • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:00