CEVİZLİ KAKAOLU RULO

Yarım paket margarin
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı kakao
Yeteri kadar un
İçi için:
1 su bardağı ceviz
2 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı

Yumuşak margarin, yoğurt, yumurta sarısı ve pudra şekeri iyice karıştırılır. İçine orta sertlikte kıvamda bir hamur elde etmek üzere diğer malzemeler katılır, yoğrulur. Hamur iki parçaya bölünür. Merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Kenarına iç karışımının yarısı konur ve rulo yapılır. Bıçakla 1 parmak kalınlığında kesilir. Cevizli kısım üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Diğer hamur da aynı şekilde yapılır. Önceden bir hayli ısıtılmış, 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:34216 • adı:Cevizli Kakaolu Rulo • gönderen:arzuhal • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:05