ÇİKOLATALI FINDIKLI LOKUM

500 gr. un
1 su bardağı ılık süt
3 çorba kaşığı tereyağı
4-5 çorba kaşığı tozşeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 paket instant maya
İçi için:
5 çorba kaşığı ahududu reçeli
1 çay bardağı tozşeker
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 su bardağı sade mısır gevreği
1 çorba kaşığı kakao

Tereyağı ve tozşekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Üzerine süt, un, maya ve tuz ekleyerek hamur yapın. Üzerini örterek 20 dakika dinlendirin. Unlanmış tezgahta açın. Hamurun üzerine sırasıyla reçel, tozşeker, dövülmüş fındık, mısır gevreği ve kakao serpin. Hamuru üç-dört parça şerit halinde kesin. Kestiğiniz parçaları rulo yapıp, yağlanmış tepsiye dizin. Her rulonun üzerine bir parça tereyağı koyun. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 40 dakika pişirin. Üzerine pudraşekeri serpin.

© lezzetler.com tarif no:66138 • adı:Çikolatalı Fındıklı Lokum • gönderen:tokmak • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:56