ÇİLEKLİ TARTÖLETLER

Hamuru için:
1 bardak un
140 gram tereyağı veya margarin
3,5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 yumurta sarısı
1 limonun kabuğu
Üzerine:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
350 gram dondurulmuş çilek

Unu eleyerek bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açın. Küp küp doğranmış tereyağı veya margarini, yumurta sarısı, limon kabuğu ve pudra şekerini ilave edin. Parmaklarmızmı ucuyla çabuk çabuk yoğurun. Hamuru plastik folyoyla kaplayın. Buzdolabında en az yarım saat dinlendirin. Çıkartıp, tart hamurunu 23 cm çapındaki bir kalıba veya küçük tartölet kalıplarına döşeyin. Birkaç yerlerinden çatal batırıp, çatlamalarını önleyin. Orta ısıdaki fırında hamur pembeleşene dek 35 dakika kadar pişirin. Çıkartıp, soğutun. Bu arada krem şantiyi sütle çırpın. Tartların üzerine sıkın. Son olarak dondurulmuş çilekleri yıkayıp, düzgün bir şekilde dizin. Dilerseniz üzerine sulandırılmış çilek reçeli ile cila yapıp, servis yapın.

ML® Armutlu Tartolet için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:44302 • adı:Çilekli Tartöletler • gönderen:katre • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:53