DONDURMALI KREP BOHÇALARI

4 kişilik
1 su bardağı un
1 tutam tuz
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı süt
Dondurma
1 adet vanilya çubuğu
Süslemek için:
Pudraşekeri
Nane yaprağı
Çilek

Unu, bir tutam tuzu, yumurtayı, sıvıyağı ve sütü bir kapta iyice karıştırın. Çok hafif yağlanmış teflon tavaya yarım kepçe dolusu krep karışımından koyun. Arkalı önlü pişirin. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirin. Hafifçe ılınmış kreplerin içine birer top dondurma koyun. Uç kısımlarını üstte birleştirip, incecik kesilmiş vanilya kabuklarıyla bağlayın. Servis tabağına yerleştirin. Üzerlerine pudraşekeri serpin. Nane yaprağı ve çilekle süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:20030 • adı:Dondurmalı Krep Bohçaları • gönderen:sevim • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:38