ELMALI POĞAÇA

4 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1+1/2 paket kabartma tozu
1 paket margarin
2 adet yumurta
2 adet orta boy elma
1 çay kaşığı tarçın
1 fincan kırılmış fındık
1 fincan toz şeker

Hamuru için; un, pudra şekeri, kabartma tozu, margarin ve yumurta bir kabın içinde karıştırılarak yoğrulur.
İçi için; elmalar soyularak kuşbaşı şeklinde doğranır ve şekerle birlikte kavrulur. Ocaktan indirdikten sonra tarçın ve fındık da ilave edilir.
Hamur merdane ile açılarak yuvarlak küçük kalıplarla bastırılır. Hamur, içine elma karışımı konulduktan sonra kenarlarından poğaça biçiminde kapatılır.
185 derecelik fırında 15-20 dakika kadar pişirilip soğutulduktan sonra üzerine pudra şekeri ilave edilir ve servis tabaklarına alınır.

ML® Paket Poğaçası için tıklayın

ML® Mısır Unlu Poğaça (görsel)

© lezzetler.com tarif no:51621 • adı:Elmalı Poğaça • gönderen:Dara'lı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:23