FINDIK KREMALI ALMAN PASTASI

175 gr. margarin
4 yumurta
1 tatlı kaşığı mahlep
Kibrit kutusu kadar yaş maya
1 su bardağı su süt karışımı (ılık)
1 kutu kakaolu KOSKA Fındık Kreması
750 gr. un

Margarin eritilip soğutulur. Ilık su ve süt ile maya eritilir. 10 dakika hamur yoğurma kabına alınır. Yumurta, mahlep ve şeker konur. Yavaş yavaş un ilavesi ile yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülür. Hamur iki kat olana kadar bekletilir. Hamur ikiye bölünür. Yuvarlanır. 1 yemek tabağı büyüklüğünde yuvarlaklar yapılıp yağlanmış tepsiye konur. Tepside de 20 dakika bekletilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 170 derecedeki fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuyunca ortadan ikiye kesilir. Kesilen parçanın üzerine fındık kreması sürülür. Diğer parça kapatılır. Üzerine bolca pudra şekeri serpilir. Fındık kreması biraz ocakta eritilerek üzerine gezdirilir. Arzuya göre krem şanti veya krokan ile de süslenebilir.



© lezzetler.com tarif no:69487 • adı:FINDIK KREMALI ALMAN PASTASI • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:09