FINDIKLI TART

Malzeme:
100 gr tereyağı
70 gr şeker
70 gr fındık
aldığı kadar un
1 çay bardağı süt
2 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
İç malzemesi:
200 gr kabuklu fındık
120 gr şeker
yarım su bardağı su
30 gr tereyağı

Yapılışı:
Tereyağı, un, şeker, çekilmiş fındık, süt, yumurta karbonatla bir hamur elde edin. Kıvamı oklava ile açılacak gibi olması gerekir. Çok ince olarak açın. Yuvarlaklar kesip yağlı tepsiye dizin.
Isıtılmış fırında pişirin. Pişince üstüne fıstıkla kremadan sürüp diğer tartla kapatın.
Kremanın yapılışı: Şekeri su ile kaynatın. Fıstık ve tereyağı ilave edip buzdolabında dondurun.

© lezzetler.com tarif no:23844 • adı:FINDIKLI TART • gönderen:saturn • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:08