GLUTENSİZ ŞEKERPARE

Çölyakla Yaşam Dergisi

2 su bardağı Glutensiz un
2 yemek kaşığı mısır nişasta
115 gr tereyağı
1 yumurta
1 paket Dr. Outker vanilin
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı toz şeker
Şurubu İçin:
2 su bardağı su
1.5 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbeti kaynatın. Tereyağını eritin, içine süt, toz şeker ve yumurta ekleyip iyice çırpın. Kalan malzemeyi ekleyin, hamur elde edin. Şekerpare şeklini verin. 180 derece fırında 20-25dk pişirin. Sıcak kurabiyeye oda ısısındaki şerbeti dökün.



© lezzetler.com tarif no:124904 • adı:Glutensiz Şekerpare • gönderen:bıçkın • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:09