GÜVEÇTE FISTIKLI ŞTOLLEN (FRANSA)

10 cm çapında 3 güveç için yeterli MALZEME:
750 gr. un,
2 paket toz maya,
150 gr. şeker,
1 tutam tuz,
1 şişe vanilya araması,
1 portakal kabuğu rendesi,
bir miktar ılık süt,
300 gr. yumuşak tereyağı,
150 gr. fıstık,
100'er gr. portakal ve limon kabuğu şekerlemesi,
100 gr. kuru üzüm.
Fazladan:
50 gr. portakal ve limon kabuğu rendesi daha,
125 gr. pudraşekeri,
1-2 yemek kaşığı portakal suyu,
3 kiraz şekerlemesi.

1. Unu maya, şeker ve tuz ile karıştırın. Vanilya, portakal kabuğu, süt ve tereyağı ilave edin, pürüzsüz hamur yoğurun. Hamurun üstünü örtün ve 1 saat dinlendirin.
2. Fıstıkları yağsız tavada kavurun. 1 yemek kaşığı ayırın, gerisini ezin. Şekerlemeleri doğrayın. Fıstık, portakal kabuğu ve üzümleri biraz un ile hamura karıştırın. Güveçlerin içine kağıt döşeyin. Hamuru koyun ve 15 dakika kabarmaya bırakın.
3. Fırını 180 derecede ısıtın. Kekleri 35-45 dakika pişirin.
4. Portakal suyu karıştırılmış pudraşekeri, fıstık, limon ve portakal kabuğu ile garnitür yapın.

© lezzetler.com tarif no:20455 • adı:GÜVEÇTE FISTIKLI ŞTOLLEN (FRANSA) • gönderen:payidar • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:36