KESTANE PÜRELİ TARTOLET (BURSA)

3/4 su bardağı un
1/4 su bardağı elenmiş pirinç unu
1 tutam tuz
1/2 su bardağı toz badem
125 gram margarin
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tane yumurta sarısı
1,5 yemek kaşığı soğuk su
120 gram sütlü çikolata
2 yemek kaşığı kestane püresi
2 tane yumurta
1 tane yumurta sarısı

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Margarini eritin. Tart kalıplarını eritilmiş yağ ile yağlayın. Un, tuz, badem tozu, pirinç unu, toz şeker ve küp doğranmış 125 yağı mutfak robotunda karıştırın. Yumurta sarısı ve suyu da ekleyip iyice yoğurun. Hamuru iki yağlı kağıt arasına alıp merdaneyle 6 mm inceliğinde açın ve kalıplara yerleştirin. 10 dakika buzdolabında beklettikten sonra üzerine yağlı kağıt ve ağırlık yapması için fasulyeler yerleştirip 15 dakika fırında pişirin. Yağlı kağıdı ve fasulyeleri kaldırıp 5 dakika daha pişirin. Fırından çıkartın. Dolgusu için çikolatayı eritip diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın ve tart tabanlarına paylaştırın. 180 dereceye ayarlanmış fırında 20 dakika pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125877 • adı:Kestane Püreli Tartolet (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:37