KOLAY ÇİLEKLİ MUZLU BATON PASTA

4 adet yumurta
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
İçi İçin:
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı süt
2 yemek kaşığı şeker
2 adet muz
Yeterince çilek

Tüm malzeme tahin kıvamında çırpılır. 170 derece fırın ısıtılır. Tepsiye yağlı kâğıt serilir hamur her yere eşit kalınlıkta dökülür. Üzeri altı pişince çıkarılır. Yağlı kâğıtla rulo haline getirilir. Nemli beze sarılır. Pandispanya soğuyunca açılır içine krema sürülür 1,5 adet muz koyulur. Tekrar sarılır ve süslenir.



© lezzetler.com tarif no:111809 • adı:Kolay Çilekli Muzlu Baton Pasta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:38