LİMONLU CEVİZLİ BALLI KANEPE

100 gr ceviz
2 adet limon
1 paket margarin
250 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 paket vanilya
4 adet yumurta
250 gr un
3 çorba kaşığı kakao
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
170 ml portakal suyu
75 gr bal
Bir miktar ceviz tanesi

Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Cevizleri öğütün. Limonu yıkayın. Kabuğunun yarısını rendeleyin. Suyunu sıkın. Tereyağı, toz şeker, limon rendesi ve tuzu karıştırın. Vanilyayı köpük halini alana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ard arda diğer malzemelerin içine karıştırarak ilave edin.
Un, kakao, kabartma tozu ve cevizleri karıştırın. Portakal suyunu yumurtalı karışıma ilave edin. Hamuru derin bir fırın kabına alın. 175 dereceye ayarlı fırında 50 dakika kadar pişirin.
Bu arada, geri kalan limon suyunu bal ile karıştırıp ısıtın. Tatlı piştikten sonra fırından alın ve üzerine bu şurubu dökün.
Soğuması için bekletin. Tatlıyı keskin bir bıçakla küçük kanapeler şeklinde kesin. Arzu ederseniz kanepeleri ceviz taneleri ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:113372 • adı:Limonlu Cevizli Ballı Kanepe • gönderen:semazen • indirme tarihi:04.05.2024 - 19:40