MARMELATLI PRATİK RULO PASTA

MALZEMELER:
1,5 su bardağı şeker
3 yumurta
2 su bardağı + 2 çorba kaşığı ilave un
Yarım küçük paket margarin (65 gr.)
1 su bardağından 2 parmak eksik yoğurt
Limon kabuğu rendesi
1 kahve kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı limon suyu
6 çorba kaşığı marmelat

YAPILIŞI:
1- Fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır, yağlanır, unlanır. Fırın yakılır.
2- Kabartma tozu karıştırılmış un elenir. Yağ eritilir.
3- Şekerle yumurtalar çarpılır. Erimiş yağ ve yoğurt katılır.
4- Kabartma tozu ile elenmiş un, limon kabuğu rendesi ve limon suyu ilave edilip, karıştırılır.
5- Kağıtlı tepsiye yayılır. Orta ısılı fırında 15- 20 dakika pişirilir.
6- Kurutmadan uzun kenar boyunca sarılıp, açılır. Marmelat sürülüp kağıt çıkarılarak rulo yapılır.
7- Soğuyunca üzerine vanilyalı pudra şeker serpilir.

Not: İstenirse üzerine de marmelat sürülüp dövülmüş fındık yapıştırılır.

ML® Marmelatlı Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1401 • adı:MARMELATLI PRATİK RULO PASTA • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:51