PASTA PORTAKALI

2 Adet portakal
1 Su bardağı toz şekeri

Portaklların kabuklarını rendeliyelim, beyaz kısmını bırakalım. Küçük çukur tencereye portakalları koyalım, üzeri örtülene kadar su dolduralım. En az 10 dakika kaynatalım. Sudan alınca dilimleyelim. Tek sıra halinde yayvan bir tencereye dizelim. Üzerine toz şeker serpelim, en az yarım saat bekletelim. Sonra pişirelim, soğuyunca portakal suyu ile ıslatılmış pandispanyanın arasına istediğimiz şekilde yerleştirelim. Üzerine pandispanyayı kapatalım, krem şanti ile kaplıyalım.

© lezzetler.com tarif no:33 • adı:Pasta Portakalı • gönderen:BelmaGüngören • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:51