VİŞNELİ PUFUDUKLAR

7 dilim bayat etmek
1 su bardağı şeker
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı sıvı yağı
300 gram vişne

Ekmekleri mutfak robotundan geçirip toz haline getirin. Diğer tarafta yumurtayı şekerle çırpın. İçine yağı ve toz haline gelmiş ekmek içlerini ekleyip karıştırın. Bu karışımı pişirme kaplarına boşaltın ve 180 derecedeki fırında pişirip çıkartın. Fırından çıkınca üzerine biraz bekleyip suyunu vermiş olan vişneleri suyu ile beraber gezdirip soğumaya bırakın. 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Servis yaparken de üzerine istenirse kremşanti ile süsleyip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:74775 • adı:Vişneli Pufuduklar • gönderen:zencefil • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:16