YER FISTIKLI KAKAOLU ŞEKERPARE

2 adet yumurta
125 gr tereyağı veya margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı irmik
1 su bardağı pudra şekeri
Aldığı kadar un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı yoğurt
1 küçük kase tuzsuz yer fıstığı (kabukları soyulmuş)
Şerbeti için:
4 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
2-3 damla limon suyu

Çukur bir kapta tüm hamuru için olan malzemeleri (yer fıstığı hariç) yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Yağlanmış fırın kabına hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın, elinizle yuvarlayın, biraz bastırın, tepsiye dizin. Üzerlerine yer fıstığını hafif bastırarak koyun. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30-35 dk pişirin. Şerbet malzemelerini kaynatın, limon suyu ekleyip 2 dk sonra ocağı kapatın. Tatlılar sıcak, şerbet soğuk olarak buluşturun.



© lezzetler.com tarif no:117685 • adı:Yer Fıstıklı Kakaolu Şekerpare • gönderen:babik • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:37