ANANASLI SUFLE (FRANSIZ)

MALZEMELER
6 Çorba Kasigi Ananas Suyu
2 Çorba Kasigi Tereyağıi
1 Kahve Fincani Tozseker
2 Yumurta
2 Çorba Kasigi Un
1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu
2 Çay Bardagi Light Süt
1 Çorba Kasigi Pudra Sekeri
1/2 Portakal Kabugu Rendesi
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Firini 180 dereceye ayarlayin. Yarim su bardagi kapasiteli sufle kaplarini tereyağı ile yaglayin. Kalan yagi seker ve yumurta sarisi ile köpüklesinceye dek çirpin. Portakal kabugu rendesi, kabartma tozu ve elenmis unu azar azar ilave edin.
Ananas suyu ve sütü mikserle karistirin. Yumurtali harci azar azar ilave edin. 1 tutam tuzla çirpilmis yumurta aklarini ekleyip çirpmaya devam edin.
Karisimi sufle kaplarina dökün. Firina verip 30-35 dak. pisirin. Üzerine pudra sekeri serpip servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3915 • adı:Ananaslı Sufle (Fransız) • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:50