ÇİKOLATALI VE PORTAKALLI PANKEK

https://www.elele.com.tr

120 gr un
2 yemek kaşığı kakao
2 yumurta
50 gr sütlü çikolata
200 ml süt
3 portakalın suyu
3 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
25 gr tereyağı
3 yemek kaşığı esmer şeker
250 ml krema

Bir kapta un ve kakaoyu harmanlayın. Çırpılmış yumurtaları ekleyip tekrar çırpın. Sos tenceresinde süt ve ufak doğranmış çikolataları eriyinceye kadar karıştırıp ısıtın ve ocaktan alın. Soğuduktan sonra unlu karışıma ekleyip iyice çırpın. Rendelenmiş portakal kabuğu, kabartma tozu ve 2 yemek kaşığı portakal suyunu ilave edin. Yanmaz tavayı ocağa alın. Bir kepçe hamuru tavaya aktarın. Her iki tarafını da iyice pişirin. Başka bir sos tenceresinde kalan portakal suyu, tereyağı ve esmer şekeri karıştırarak pişirin. Kremayı ekleyip pişirmeye devam edin. Sosu ocaktan alıp ilk sıcaklığı çıkınca pankeklerin üzerine dökün. Rendelenmiş portakal kabuğu ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:150666 • adı:Çikolatalı ve Portakallı Pankek • gönderen:mim • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:01