DONDURMALI KAYSILI CİVCİVLİ KANAPE

375 gram un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
170 gram margarin
2 paket vanilya
2 tane limon kabuğu rendesi
3 tane yumurta
2 bardak süt
1 bardak şeker
1 bardak hindistancevizi
1 avuç badem
1 paket dondurma
300 gram kuru kayısı
1 avuç damla çikolata
10 tane çubuk gofret

Sütü ve yumurtayı çırpalım şekeri alalım içine karıştıralım vanilyayı ekleyelim iyice çırpalım limon kabuğu rendesini vanilyayı ve tuzla kabartma tozunu katalım mikserle çırpalım ve unu ekleyelim margarinin birazıyla borcam tepsisini yağlayalım ve kek hamurumuzu dökelim fırında pişirelim pişen kekimiz ılıması için fırından çıkartıp nemli bezle üzerini kapatalım tavaya kalan margarini alalım hindistancevizini kavuralım soğutalım dondurmamızı yumuşatalım ve kekimizden bir kapak yardımıyla keselim içine kuru kaysı koyup elimizle yuvarlayalım dondurmaya batırıp kavrulmuş hindistancevizine bulayalım bademlerle ağzını yapalım damla çikolatayla gözlerini yapalım çubuk gofretleri batırıp dolapta 5 saat bekletelim servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:113014 • adı:Dondurmalı Kaysılı Civcivli Kanape • gönderen:akıl küpü • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:59