DONDURMALI PROFİTEROL

1 Kahve fincanı şeker
1 Tatlı kaşığı tuz
3 Yumurta
2 Yemek kaşığı su
1 Yemek kaşığı margarin
2 Yemek kaşığı un
1 Top vanilyalı dondurma
Sos malzemesi için
100 gr çikolata
1 Çay kaşığı tereyağı
1 Su bardağı süt
1 Çay bardağı toz şeker
2.5 Yemek kaşığı un
1 Yemek kaşığı kakao

Su, yağ ve şekeri bir kapta kaynatın.
Unu ilave edip tahta kaşıkla iyice karıştırın.
Soğuması için bir tepsiye yayın.
Karışım ılınınca derin bir kaba alın ve yumurtaları ilave edip iyice çırpın.
Ceviz büyüklüğünde parçalar hazırlayıp fırın tepsisine yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20 dakika pişirin.
Profiterolleri ortadan ikiye ayırın ve aralarına vanilyalı dondurmadan eşit miktarlarda ilave edin.
Servis tabağına alın.
Sos malzemelerini tencerede karıştırıp hafif ateşte eritin ve süzün.
Sos ılınınca profiterollerin üzerine dökün ve hemen servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:9014 • adı:Dondurmalı Profiterol • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:20