ELMALI VE ARMUTLU STRUDEL

İÇİNDEKİLER:
300 gram (2,5 su bardağı) un
80 gram (5,5 çorbakaşığı) tozşeker
3 çorbakaşığı portakal marmeladı
3 elma
1 armut
1 yumurta
1/2 paket maya
1 çay kaşığı süt
Biraz tuz

1 Elmaları ve armudu soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küçük parçalar halinde doğrayın. Bir kapta, un, 4 çorba kaşığı tozşeker, tuz, maya, yumurta ve yumuşatılmış margarini karıştırın. Gerekiyorsa hamuru yumuşatmak için bir parça su ilave edebilirsiniz.
2 Elde ettiğiniz hamuru, bir kaç milimetre kalınlığında açın. Üzerine portakal marmeladı sürün.
3 Marmeladın üzerine daha önce doğradığınız meyveleri yerleştirdikten sonra rulo haline getirin. Fırın kabını yağlayın. Elde ettiğiniz dürüm biçimindeki hamuru kalıba yerleştirin ve üzerine bir parça süt dökün. Kalan tozşekeri de ilave ettikten sonra 170 derecede 45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:43985 • adı:Elmalı ve Armutlu Strudel • gönderen:canay kurt • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:15