FINDIK DOLGULU RULO ÇÖREK

https://www.elele.com.tr

8 milföy hamuru
300 g ince çekilmiş fındık
1 çay bardağı toz şeker
2 yumurtanın akı
Üzeri için:
Pudra şeker

Milföy hamurlarını derin dondurucudan çıkarıp yumuşamasını sağlayın. Yumurta akları, toz şeker ve fındık içini bir kasede çatal yardımıyla karıştırın. Bir milföy hamurunun yarısına harçtan ilave edin. Diğer yarısına aralıklı olarak 3 kesik yapın ve fındıklı harcın üzerine kapatıp kenarlarına bastırın. Tüm hamurları aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şeker serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128959 • adı:Fındık Dolgulu Rulo Çörek • gönderen:atmaca • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:58