FINDIKLI RULO KEK

1 adet yumurta,
2 çorba kaşığı süt,
125 gram yumuşatılmış margarin,
2,5 su bardağı un,
2 tatlı kaşığı kabartma tozu,
yarım su bardağından 1 parmak fazla tozşeker,
1 paket vanilya,
1 tutam tuz.
Fındık harcı için:
200 gram fındık,
yarım su bardağından 1 parmak fazla şeker,
yarım yumurta sarısı,
1 adet yumurtanın akı,
3 çorba kaşığı su.
Üzerine:
yarım yumurta sarısı,
2 çorba kaşığı süt

Çırpma kabında 1 adet yumurta ile sütü iyice çırpın. Margarini ekleyerek, çırpmaya devam edin. Ardından unu, kabartma tozunu, şekeri, vanilyayı ve 1 tutam tuzu ekleyin. Malzemeler iyice özleşene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamuru 1 saat buzdolabında bekletin. Hamurun içine koyacağınız fındıklı harç için önce fındıkları robotta iyice parçalayın. Tozşekeri, yarım yumurta sarısını, yumurtanın akını ve 3 çorba kaşığı suyu iyice çırpın. Fındıkları ekleyin. Hamurun üzerine sürülecek kıvama gelene kadar iyice karıştırın. Karışım sıvı kalıyorsa dövülmüş fındık ekleyebilirsiniz. Düz bir zemine yağlı kağıt serin. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru merdane ile yağlı kağıt üzerinde 2 santimetre kalınlığında ve kare olacak şekilde açın.
Üzerine fındıklı harcı bir spatula yardımıyla yayın. Yağlı kağıt yardımıyla hamuru rulo olacak şekilde sarın. Bu ruloyu yağlanmış fırın tepsisine aktarın. Yumurta sarısıyla 2 çorba kaşığı sütü karıştırın. Bir fırça yardımıyla hamurun üzerine sürün, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Hafifçe ılındıktan sonra dilimleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17531 • adı:Fındıklı Rulo Kek • gönderen:NeclaK • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:39