GOFRETLİ KURU KAYISILI KREP

4 adet Yumurta
4 çorba kaşığı Toz şeker
4 çay bardağıy Un
4 çay bardağı Süt
4 çorba kaşığı Kakao
150 gram Yağ
1 çay bardağı Damla çikolata
Tuz
4 adet Çikolatalı gofret
10 adet Kuru kayısı
2 adet Muz
10 adet Çilek

Krepleri hazırlamak için yumurtayı, toz şekeri, unu, sütü, kakaoyu, yağı, damla çikolatayı ve tuzu çırpın. yapışmaz yüzeyli bir tavayı kızdırıp yağı sürün. Hazırladığınız karışımdan 1 çorba kepçesi kadar alıp tavaya dökün. Tavayı sallayarak krepi tek taraflı olarak pişirin. Bu şekilde tüm harç bitene kadar krepleri pişirip kenara alın. İçini hazırlamak için, gofretleri ve kayısıları robotta çekin. Üzerine muzu ekleyin. Bu harcı kreplerin içine koyarak sarın. Çilekle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:111741 • adı:Gofretli Kuru Kayısılı Krep • gönderen:hicabi • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:26