KAKAOLU CEVİZLİ ŞEKERPARE

Malzemeler:
125 gr bitkisel margarin (yumuşamış)
1 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı irmik
2 su bardağı un
1 yemek kaşığı kakao
1 Türk kahve fincanı çekilmiş ceviz içi ayrıca 1 su bardağı bütün ceviz içi
Şurubu İçin;
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı sıcak su

Öncelikle, oda sıcaklığında beklemiş yumuşak margarini derin bir kaba aktarın, (ya da sıvı haldeki bitkisel margarini kullanın) Üzerine pudra şekeri ve yumurtayı ekleyip elinizle karıştırın. Bir başka kapta un, irmik, kakao, çekilmiş ceviz içi ve kabartma tozunu karıştırıp yumurtaların üzerine ilave ederek iyice yoğurun. Elinize yapışmayan ve kulak memesi yumuşaklığında hamur elde etmelisiniz. Sonra da hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Hamurların ortasına parmağınızla hafifçe bastırarak çukurlaştırın. Bu çukurlara yarım cavizleri yerleştirin. Hamurların üzerine fırça yardımıyla yumurta akını sürün. Yağlanmış fırın tepsisine ya da fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Yaklaşık 5 dakika önceden ısıtılmış, alt-üst konuma ve 200 dereceye ayarlanmış fırında, üzerleri iyice sararıncaya kadar 25 dakika kadar pişirin. Diğer taraftan, kaynar su ve tozşekeri derin bir kapta, şeker iyice eriyinceye kadar çatalla karıştırın. Ilık şurubu, fırından çıkan sıcak şekerparelerin üzerine gezdirin. Tatlının şurubu iyice çekmesi için 15 dakika bekleyip, çıkarın. Servis tabağına dizip ılık ya da soğuk olarak servise sunun.

Not; isterseniz şekerpare hamuruna 1 yemek kaşığı hindistancevizi de katabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:46050 • adı:Kakaolu Cevizli Şekerpare • gönderen:atom karınca • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:48