KAKAOLU ŞEKERPARE

1 kg. un
600 gr. margarin
5 adet yumurta
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
100 gr irmik
250 gr. pudra şekeri
2 Tatlı kaşığı kakao

1 kg. unu büyük bir tepsinin ortasında havuz şekline getirip, oratsına yumurtaları kırıp, margarini, pudra şekerini, vanilyayı, kabartma tozunu, irmik ve kakaoyu koyup yavaş yavaş hamur olana kadar karıştırın, buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 150 derecedeki fırına verin. Şurubu; 1 litre su ve kilo toz şekeri karıştırıp kaynatarak yapın kaynarken içine yarım limon sıkın. Şurubu şekerparenin üzerine ılık olarak dökün.

ML® Şekerpare için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:113 • adı:Kakaolu Şekerpare • gönderen:PaStAcI • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:49