KESTANELİ PRATİK REVANİ

8 kişilik Gerekli malzeme:
Hamur için:
2 paket Kafkas kestane çerezi
1 paket hazır pandispanya unu
3 yumurta
Yarım su bardağı süt
Şurup için:
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Un, yumurta ve sütü çukur bir kapta düzgün bir karışım oluncaya kadar mikserle çırpın. Kestaneleri ekleyip tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırın.
Hamuru yağlanmış ortası delik kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 35 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.
Şeker ve suyu tencereye alıp şurup kıvamında kaynatın. Limon suyunu ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Sıcak şurubu soğuk revaninin üzerine döküp çekmesini bekleyin. Dilimleyip kaymak ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18128 • adı:Kestaneli pratik revani • gönderen:selvinaz • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:19