KESTANELİ TARTOLET

İÇİNDEKİLER:
150 gram (1 su bardağı) un
1 yumurta
75 gram (5 çorbakaşığı) tereyağı ya da margarin
125 gram (1/2 su bardağı) tozşeker
Tarçın
200 gram kestaneli krema
100 gram (1 su bardağı) hindistancevizi rendesi

1 İçine 5 çorba kaşığı tozşeker eklenmiş unu bir masanın üstüne yayın. Bu karışımın ortasına 1 yumurta sarısı ile eritilmiş margarin ya da tereyağını koyun. Tümünü karıştırıp hamur haline getirin ve 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Daha sonra buzdolabından çıkarın ve bir tahtanın üzerine açın. Yağlanmış tart kalıplarının içini bu hamurla doldurun ve 180 derecede 15-20 dakika kadar pişirip soğumaya bırakın.
2 Bu sırada bir kabın içinde kestaneli krema ile tarçını karıştırın. İlde ettiğiniz karışıma çırpılmış yumurta akını ve kalan tozşekerle hindistancevizini ilave edin. Bunu soğumaya bıraktığınız çöreklerin içine dökün ve 180 derecelik fırında bir kaç dakika bırakın.
3 Çöreklerin üst kısmı altın sarısı bir renk alınca, çörekleri fırından çıkarın ve üzerine tarçın serperek soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:43984 • adı:Kestaneli Tartolet • gönderen:canay kurt • indirme tarihi:16.05.2025 - 01:35