



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ŞANTİLİ FINDIKLI PASTA

5 adet yumurtayı 2-3 dakika çırpın. 2 su bardağı öğütölmüş fındık, 1 su bardağı pudra şekeri, 4-5 yemek kaşığı un ve 3 çay kaşığı hamur kabartma tozu ekleyip iyice çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba yayın ve 160° C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin fırından çıkartıp soğutun. Krem şantiyi soğuk süt ile tarifine göre hazırlayın ve kekin üzerine yayın, üzerine yemek kaşığının tersi ile çukurlar oluşturun ve buzdolabında 1 -2 saat bekletin. Krem şantinin üzerindeki çukurlara ahududu, böğürtlen, çilek vs. reçeli koyup demleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:44273 • adı:Kolay Şantili Fındıklı Pasta • gönderen:PROZAC • indirme tarihi:06.05.2024 - 18:03