LİMONLU DAMLALAR

https://www.elele.com.tr

175 gr tereyağı
150 gr pudra şekeri
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
2 yumurta sarısı
Yarım su bardağı ince çekilmiş badem
225 gr kek unu
Süt
File badem
Üzeri için:
Limon marmeladı

Fırını 160 derecede ısıtın. İki fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Tereyağı ve şekeri büyük bir cam kaseye alın. Mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurta sarılarını ilave edin. Rendelenmiş limon ve portakal kabuğu, badem ve unu ekleyip çırpmaya devam edin. Hamuru 20 eşit bezeye ayırın. Yuvarlayarak fırın tepsilerine dizin. Ortalarına hafifçe bastırarak çukurlaştırın. Çukurların içine limon marmeladı doldurun. Kenarlarına süt sürüp file badem serpin. Sıcak fırında 20 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:150602 • adı:Limonlu Damlalar • gönderen:sencay • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:46