MAYALI TART

www.miele.com.tr

Hamur için:
1 (1+1/2) küp Maya (42 gr./63 gr.)
200 (320) ml Süt, ılık
500 (800) gr. Un
50 (80) gr. Şeker
1 (2) tutam Tuz
50 (80) gr. Tereyağı
1 (2) Yumurta
Üstüne:
100 (170) gr. Tereyağı
100 (200) gr. Badem parçaları
120 (200) gr. Şeker
2 (3) Paket Şekerli Vanilin

Mayayı ılık sütün içinde karıştırarak çözün.
Un, şeker, tuz ve tereyağı ve yumurta ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üstünü örtün ve fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında yakl. 20 dakika kabarmaya bırakın.
Hamuru hafifçe yoğurun ve standart tepsisinin içine yayın. Fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında bir 20 dakika daha kabarmaya bırakın.
Tereyağını şekerli vanilin ve şekerin yarısı ile karıştırın. Hamurun içinde parmaklarınızla çukurlar açın ve çay kaşığı ile buralara tereyağı-şeker karışımlarını dağıtın. Kalan şekeri ve badem parçalarını üstüne serpin.
Otomatik program ile: Keki fırına verin ve otomatik programı başlatın.
Otomatik program kullanmadan: Keki yeniden yakl. 10 dakika kabarmaya bırakın, sonra altın sarısı pişirin.

© lezzetler.com tarif no:124152 • adı:Mayalı Tart • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:41