



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ ALMAN PASTALARI

<https://yemek.name>

Keki için:

- 2 su bardağı ılık süt
 - 1 paket yaş maya(42 gr)
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 2 adet yumurta
 - 1 çay bardağı sıvıyağ
 - Aldığı kadar un
- Kreması için:
- 1 litre süt
 - 1 su bardağı un
 - 1,5 su bardağı toz şeker
 - 1 paket toz kremşanti
 - 1 paket vanilya

Sütün içinde şekeri, mayayı ve tuzu bekletin.

Mayanın çözülüp biraz köpürmesini bekledikten sonra yumurta, sıvıyağ ve unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun.

Üzerini kapatıp iki misli olana kadar bekletin.

Kabaran hamuru merdane ile bir parmak kalınlığında açarak bardak yardımıyla yuvarlaklar kesin.

Yağlanmış tepsiye yerleştirip, yarım saat kadar da tepside beklettikten sonra önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

Bu esnada süt, un ve toz şeker ile sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında bir krema pişirin.

Biraz çırpıp ılıttıktan sonra kremşanti ve vanilyayı katıp mikser yardımıyla iyice karıştırın.

Krema soğuduktan sonra, ortasından enlemesine kestiğiniz ekmeklerin arasına kaşıkla ya da krema torbasıyla doldurun.

Diğer parçayı üzerine kapatıp üzerine pudra şekeri serpin.

Üsteki parçayı pudra şekeri yerine çikolata sosuna da batırabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:129288 • adi:Mini Alman Pastaları • gönderen:Kösem Sultan • indirme tarihi:01.04.2025 - 11:46