



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADE PANDİSPANYA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

170 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

130 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın ve rengi beyazlaşınca kadar yaklaşık 5 dakika mikserin yüksek devrinde çirpin. Süre sonunda şekerli vanilini ilave edin. Düşük devirde çırpmaya devam ederek hazırladığınız un karışımını 3 seferde ilave edin. Hamuru hazırladığınız kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 3-4 dakika bekletin. Kalıbın kenarlarını ince bir spatula ile sıyrarak ayırın, kelepçeyi çözün ve pandispanyayı kalıptan çıkarın. Tel üzerine alın ve soğumaya bırakın.

Pişirme kağıdını ayırıp enlemesine iki veya üçe kesin.

