PANDİSPANYA

Yumurta ve şeker yoğurt kıvamında çırpılır.
Un, nişasta, kabartma tozu, vanilya ve ovaleks karışıma eklenir.
Çırpma teli ile yavaşça tekrar karıştırılır.
Önceden hazırlanmış pasta çemberlerine (kalıbına) hamur yarıya kadar doldurulur.
Fırın önceden 180 oC ısıtılmalıdır.
40-45 dakika pişirilmelidir.
Pişen pandispanyalar fırından çıkartılır ve soğumaya bırakılır.
Ortamın ısısı düşük ise pandispanyalar birden fırından çıkarılmaz. Fırın kapağı birkaç dakika açık bırakılır, sonra pandispanyalar fırından çıkartılır.
Varsa pandispanyanın kenarlarındaki sert kısımlar kesilerek alınır.
Testere bıçağın ucuyla pandispanyanın kenarına ufak bir kesik yapılır.
Testere bıçakla pandispanya yatay olarak üçe bölünür.
Pandispanyayı keserken bıçağı değil, geniş dilimlemeye uygun bir hareketle pandispanyayı çeviriniz.

© lezzetler.com tarif no:95766 • adı:Pandispanya • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:01