PİKAN CEVİZLİ BARLAR

https://www.elele.com.tr

Bar için:
200 g tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
2 yumurta
1/2 yemek kaşığı vanilya özü
2.5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz
Üzeri için:
200 g tereyağı
1/2 su bardağı mısır şurubu
1.5 su bardağı esmer şeker
3 yemek kaşığı krema
250 g kırılmış pikan cevizi

Bar için tereyağı ve toz şekeri bir kaba alıp mikser yardımı ile 3-4 dakika çırpın. Yumurta ve vanilya özünü ekleyip çırpmaya devam edin. Ayrı bir kapta un, kabartma tozu ve tuzu harmanlayın. Bu karışımı yumurtalı karışıma ekleyip iyice karıştırın. Elde ettiğiniz hamuru bir fırın kabının tabanına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Daha sonra fırından alıp soğumaya bırakın. Üzeri için tereyağı, mısır şurubu ve esmer şekeri bir tencereye alın. Tereyağı eriyene kadar karıştırarak pişirin. 2-3 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alın. Kremayı ekleyip karıştırın. Tereyağlı karışımı pişirdiğiniz barın üzerine yayın. Kırılmış pikan cevizlerini üzerine serpin ve tekrar fırına alıp 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra streç filme sarıp buzdolabında 4-5 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:150090 • adı:Pikan Cevizli Barlar • gönderen:Rabia Ana • indirme tarihi:13.05.2024 - 06:06