PORTAKALLI PASTA

2 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
½ paket kabartma tozu
2 adet portakal
1 çay fincanı sıvı yağ

Bir portakalın kabuğunu rendeleyin. Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırın. Beyazları katılaşana kadar çırpın. Şekeri, yumurta sarıları ile birlikte beyazlaşıncaya kadar çırpın. Un, kabartma tozu, sıvıyağ, portakal kabuğu rendesi ve suyunu ilave edip iyice karıştırın
Çırpılmış yumurta aklarını yavaş yavaş hazırladığınız karışıma ilave edin. Kek kalıbına boşaltıp, önceden orta derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

NOT: Hamurun kalıba yapışmaması için, kek kalıbını yağlayın ve üzerine çok az un serpin.

ML® Mandalinalı Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2980 • adı:Portakallı Pasta • gönderen:sude • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:30