STREUSEL KEK

www.electrolux.com

Hamur için:
375 g un
20 gram maya
150 ml ılık süt
60 g şeker
1 tutam tuz
2 yumurta sarısı
75 gr yumuşak tereyağı
Kırıntı için:
200 g şeker
200 gr tereyağı
1 çay kaşığı tarçın
350 g un
50 gr doğranmış fındık
30 gr eritilmiş tereyağı

Unu karıştırma kabına yayın ve ortasında boşluk açın. Mayayı çukura ufalayın. Süt ve kenardan aldığınız biraz unu karıştırın, üzerine biraz un serpin.
Üstüne serptiğiniz unlu yeri çatlayıncaya dek, hamuru sıcak bir yerde dinlenmeye bırakın.
Şekeri, yumurta sarısını, tereyağını ve tuzu unun kenarına koyun. Tüm malzemeleri yoğurarak yumuşak bir hamur kıvamına getirin.
Hamuru iki katına kabarana dek sıcak bir yerde bekletin. Ardından, hamuru yuvarlayın ve yağlanmış pişirme tepsisine yerleştirerek tekrar kabarmasını bekleyin.
Şekeri, yağı ve tarçını karıştırma kabına alın ve karıştırın.
Un ve fındıkları ekleyin ve kırıntı karışımı elde edene kadar yoğurun.
Tereyağını kabaran hamura serpin ve kırıntı karışımını eşit miktarda dağıtın.
Fırında 35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:136348 • adı:Streusel Kek • gönderen:garbi • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:05