SÜT BURGER

2 adet yumurta
6 yemek kaşığı şeker
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
Kreması için:
100 gram sıvı krema
1 çay bardağı soğuk süt
1 paket krem şanti
1 tatlı kaşığı bal

Kremayı yapmakla işe başlayın.
Tüm malzemeleri iyice karıştırıp krema kıvamına gelince buzdolabına koyun ve yarım saat kadar bekletin.
Bu esnada pancake'leri hazırlayın.
Bunun için yumurtaları ve şekeri iyice çırpın.
Çırpmaya devam ederek sıvı yağ, süt, kakao, un, kabartma tozu, vanilyayı da ilave edin.
Tavanızı iyice ısıtın.
Pancake hamurunu bir kepçe yardımıyla küçük ve eşit boyda yuvarlaklar halinde tavanıza dökün.
Üstü delik delik olup altı kızarınca diğer tarafını çevirip orayı da kızartın.
Pancake'ler soğuyunca yarısının üzerine krema sürün ve diğer yarısıyla üstlerini kapatın ve hafifçe bastırın.
İsterseniz araya muz ya da çilek gibi yumuşak meyve dilimleri de yerleştirebilirsiniz.
Yeniden buzdolabına koyup donmalarını ve yapışmalarını bekleyin.



© lezzetler.com tarif no:144956 • adı:Süt Burger • gönderen:b&b • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:36