TARTÖLET İÇİ SUPANGLE

300 gr un
Yarım su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
Bir tutam tuz
150 gr margarin
1 çorba kaşığı soğuk süt
1 paket Pakmaya Supangle
2 su bardağı süt (400 ml)

Margarini oda ısısında bekleterek yumuşamasını sağlayın.
Elenmiş unu, elenmiş Pakmaya Pudra Şekeri, bir tutam tuzu hamur yoğurma kabında veya mutfak robotunda harmanlayın. Oda ısısında yumuşamış margarini ekleyin.
Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar hamuru yoğurun.
Hamura 1 çorba kaşığı soğuk süt ekleyerek yoğurmaya devam edin.
Hamuru yağlanmış küçük tartölet kalıplarının içine yayın. 15 dakika kadar buzdolabında bekletin.
Supangle için tencereye sütü aktarın. Üzerine Pakmaya Supangle paketinin tamamını aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynatın. Bir taşım kaynayınca ateşi kısın. Birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın. Arada bir karıştırarak ılınmaya bırakın.
Tart hamurunu buzdolabından çıkartın, çatalla üzerini hafifçe delin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin. Fırından alın, üzerine supangleyi dökün. Oda ısısında soğumaya bırakın. İsteğe göre üzerini rendelenmiş portakal kabuğu, vişne taneleri ve frenk üzümü gibi meyvelerle dekoratif bir şekilde süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:121953 • adı:Tartölet içi Supangle • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:31