



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMEL PANDİSPANYA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
 - 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
 - 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
 - 100 g yumuşak margarin
 - 1,5 çay bardağı toz şeker
 - 3 yumurta
 - 0,5 çay bardağı süt
 - 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- Kalıp:
Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

Kelepçeli kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine kakao ve nişastayı ilave edip karıştırın. Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine yumurta, süt ve şekerli vanilini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız kakaolu un karışımını ilave edip kısa bir süre çırpın, kalıba döküp üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Not: Şeker hamuru ile kullanabileceğiniz pastalara taşıyıcı olacak pandispanya.

