

Cevizli Dilimler

Yaklaşık 12 dilim



— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 200 g yumuşak margarin
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta (orta boy)
- 1,5 su bardağı un
- 2 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tutam tuz
- 1 su bardağı öğütülmüş ceviz

Üzeri için:

- 1 su bardağı fındık ezmesi
- 2 yemek kaşığı süt
- 6 adet ceviz (bütün)

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (24x30 cm)

1 Ön hazırlık:

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Margarin, şekerli vanilin ve toz şekeri mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurtaları ilave edip 1 dakika daha çırpın. Un, hamur kabartma tozu, kakao, tarçın ve tuzu karıştırıp eleyin, karışıma ilave edip 2 dakika çırpın. Öğütülmüş cevizleri ekleyin, kısa bir süre daha çırpın ve kalıba dökün. Üzerini düzeltip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

3 Süsleme ve servis:

Cevizleri ortadan ikiye bölün.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fındık ezmesini süt ile 2 dakika çırpın ve kekin üzerine yayın. Keki dilimleyip her dilimin üzerine birer ceviz tanesi batırın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmır • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (cretsiz) • 0532 - 111 98 04