



Tereyağlı ekmekçikler

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

45 Dak.
18 Dak.
8
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

500 g Un
100 g Şeker
1 Çay k. Tuz
20 g Kabartma tozu
2 Tutam Vanilya özütü
200 g Tereyağı
300 ml Krema

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma ile 200° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Unu, şeker, tuzu, kabartma tozunu ve vanilya özütünü bir karıştırma kabına alın ve karıştırın. Tereyağını küçük parçalara keserek karışıma ekleyin ve kırıntılı hale gelene kadar hamuru karıştırın. Yayı altı suyunu ekleyin ve karışımı kısa süre yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin.

Tezgahın üzerine biraz un serpin. Hamuru açarak yakl. 2 cm kalınlığına getirin ve yuvarlak bir kalıp (yakl. 6 cm) kullanarak daireler kesin. Ekmekçikleri pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye yerleştirin ve tepsiyi önceden ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Pişirilecek yemeği koyun

Üstten/alttan ısıtma esnasında 200 18 Dak. °C

Ekmekçikleri kaymak ve reçelle birlikte servis edin.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

