

Aebleskiver

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış bar 6/10

Tavada yuvarlak gözlerde pişen aebleskiver, dışı hafif kabuklu içi yumuşak bir Danimarka kahvaltı çöreğidir.

Malzemeler

- 220 gr Un
- 250 ml Süt
- 2 adet Yumurta
- 30 gr Tereyağ

Yapılışı

1. Hamuru çırptıktan sonra 10 dakika dinlendirin.
2. Aebleskiver tavasını yağlayıp hamuru gözlere dökün.
3. Her birini çevirerek 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çevirirken şiş ya da ince çubuk kullanınyuvarlak formu böyle kurulur.

SERVIS ÖNERİSİ

Pudra şekeri ve reçelle 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta