

Mazarin Kekleri

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

10 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 2/10

Mazarin kekleri, bademli iç dolgusunu ince hamur tabanıyla kaplı ve üstü süslenmiş klasik bir İsveç pastanesi tatlısıdır.

Malzemeler

Taban için

- 200 gr Un
- 100 gr Tereyağı

İç için

- 150 gr Badem unu
- 100 gr Toz şeker
- 2 adet Yumurta

Yapılışı

- Hamuru hazırlayın. Küçük kalıplara bastırın.
- Bademli içi paylaşın.
- Mazarinleri 180°C fırında 20 dakika pişirip soğuyunca süsleyin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kalıba bastırıldıktan sonra 10 dakika dolapta bekletmek kenarların formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kahve yanında sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş