

Semla

Toplam 65 dk

Hazırlama 50 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 14/10

İçi badem ezmesi ve kremayla doldurulan Semla, kuzey kırsalın yumuşak çöreklerinden biridir.

Malzemeler

Hamur için

- 450 gr Un
- 250 ml Süt

İç için

- 120 gr Badem unu
- 250 ml Krema
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya

Yapılışı

- Un, süt ve kuru mayayı yoğurup yumuşak hamur hazırlayın. 45 dakika mayalandırın.
- Hamuru porsiyonlayıp yuvarlak çörekler yapın. Tepside 30 dakika ikinci mayalayın.
- Fırın 200°C'ye ısıtın. Çörekleri altın renk alana kadar 15-18 dakika pişirin.
- Çörekler tamamen soğuduğunda üst kapakları kesip içlerinden biraz kırın.
- Badem ununu bir miktar çörek içiyle karıştırıp, bolu hazırlayın. Boşluklara paylaşın.
- Kremayı içlerine sıkın. Kapakları kapatıp hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Çörekler tamamen soğumadan krema doldurmayı hiç nemlenip çöker.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne pudra şekeri serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş