

# Aebleskiver

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 16/10

Aebleskiver, yuvarlak gözlü tavada pişen Danimarka çöreğidir; İsveç tarifi değildir.

## Malzemeler

- 220 gr Un
- 250 ml Süt
- 2 adet Yumurta
- 30 gr Tereyağ
- 2 çay kaşığı Kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı Şeker

## Yapılış

1. Un, yumurta, süt, kabartma tozu ve şekeri pürüzsüz hamur olana kadar çırpın.
2. Hamuru 10 dakika dinlendirin, un nemlensin diye topar daha düzgün kabarsın.
3. Aebleskiver tavasını yağlayıp orta ateşte 2 dakika ısıtın.
4. Gözlere hamur döküp kenarlar tutunca şişle çeyrek tur çevirin.
5. Topları çevirerek 8 dakika pişirin ve pudra şekeriyle süsleyin.

### 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