

Capirotada

Toplam 36 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 2/10

Capirotada, ekmek dilimlerini şurupla ve kuru yemişle birleştirerek yumuşak, tarçınlı Meksika ekmek tatlısıdır.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmek
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm

Yapılış

1. Ekmeği dilimleyip hafif kurutun, şurubu çekince dağılmasın.
2. Şeker, tarçın ve sütü 6 dakika kaynatıp şurup hazırlayın.
3. Kaba ekmek, ceviz ve kuru meyveyi kat kat dizin.
4. Sıcak şurubu katların üzerine gezdirin ve 5 dakika çekmesini bekleyin.
5. Capirotadayı 180°C'de 20 dakika pişirin, üst ekmekler kızarmaya kadar.

PÜF NOKTASI

Ekmeği hafif kızartmak tatlını dağılmasızlaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde 11'erin, üstüne peynir ya da ceviz serpererek sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş