

Mazarin Kekleri

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

10 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 12/10

Mazarin kekleri, bademli iç dolgusunu ince hamur tabanıyla 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

- Tart hamurunu küçük kalıplarda bastırın.
- Bademli iç harcı 12 dakika çirpın.
- İç harcını hamur tabanlarına eşit paylaştırın.
- Mazarinleri 180°C fırında 20 dakika pişirin.
- Kekleri 25 dakika soğutun, süslemede erimesin.
- Soğuyan yüzeye limonlu süsleme servisi edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru kalıplarda bastırdıktan sonra 10 dakika dolapta bekletmek kenarları formunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Kahve yanında sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

Kuruyemiş