

Ottawa BeaverTail

Toplam 108 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 24 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 2/10

BeaverTail, mayalı hamurun elde açılıp kızartıldıktan sonra tarçın şekerle kaplandığı Kanada panayıtıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 tatlı kaşığı Maya
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 tatlı kaşığı Tarçın
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Ilık süt, maya ve toz şekerin 1 yemek kaşığındakı köpürtün.
2. Un, tereyağı ve tuz ve mayalı sütü yoğurup yumuşak hamur yapın.
3. Hamuru 60 dakika mayalandırın.
4. Kalan toz şeker ve tarçın karıştırın.
5. Hamuru 8 parçaya ayırıp elde uzun oval açın.
6. Hamurları sıcak yağda her yüzü 2 dakika kızartın.
7. Sıcak beavertail üstüne tarçın şeker serpin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok ince açmak kızartırken kenar ve yumuşak merkez dengesini verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın şeker sıcakken yapıldığı için limonata veya kahveyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt