

Semla

Toplam 140 dk

Hazırlama 80 dk · Pişirme 15 dk

8 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 14/10

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

Malzemeler

Hamur için

- 450 gr Un
- 250 ml Süt

İç için

- 120 gr Badem unu
- 250 ml Krema
- 1 tatlı kaşık Kuru maya
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Kakule

Yapılışı

- Mayalı hamuru yoğurup 45 dakika mayalandırın.
- Hamuru yuvarlayıp tepside 20 dakika ikinci kez mayalandırın.
- Çörekleri 200°C fırında 15 dakika pişirin.
- Soğuyan çöreklerin kapaklarını kesin.
- Bademli iç ve kremayla doldurun, kapaklar çatlamasın.
- Pudra şekeriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Çörekler tamamen soğumadan krema doldurmayı hiç nemlenip çöker.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne pudra şekeri serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

Yumurta

