

Dolgulu Mini Pastalar

Malzemeler

Hamuru için;

1/2 su bardagi ilik su

1/2 su bardagi ilik sut

2 adet yumurta

1/2 su bardagi siviyağ yada 50 gr tereyağ

1/2 su bardagi pudra şekeri

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı aktif kuru maya

Dolgunu için malzemeler :

1.5 su bardagi sut

1 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı mısır nişastası

1 yemek kaşığı tereyağ

1 paket vanilin

2 yemek kaşığı toz kremsanti

Yapılışı

İlk olarak pastacıklarımızın hamurunu hazırlıyoruz. Yogurma kabına sırasıyla koyup yoğuruyoruz. Daha sonra unlanmış tezgaha alıp 1,5- 2 cm kalınlığında acıp çay bardağı ile kesip tepsiye diziyoruz üzerine un serpip 30-45 dk kadar bekletiyoruz. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında hafif pembeleşene kadar tutuyoruz. Şimdi kremasını hazırlayalım. Tereyağ, vanilya ve toz krem santi hariç bütün malzemeyi koyu bir kıvama kadar pıslıyoruz. Koyulasınca altını kapatıp diğer malzemeleri ekleyip blender yardımıyla iyice karıştırıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.

Küçük pastacıklarımızın arasına yarısına kadar kesip elimizle bir oyuk yapacak şekilde bastırıyoruz. Kremamızda sıkma torbası yardımıyla pastacıkların içine dolduruyoruz. Üzerine mikrodalgada 600 wattta eritilmiş bitter çikolatayı sürüyoruz . Afiyet Olsun.