

Tarcinli Salyangoz Corek

Malzemeler

1 su bardagi ilik sut
Yarim cay bardagi siviyağ
2.5 su bardagi un
1 cay bardagi toz seker
1 paket vanilya
1 paket instant maya
Ic dolgusu icin
100 gr tereyagi
75 gr toz seker
1 tatli kasigi tarcin
1 tatli kasigi kakaolu findik kremasi
Uzerini suslemek icin;
Marshmallowlari minik minik kesip yapabilirsiniz
Beyaz cikolata sosu

Yapilisi

Ilk olarak un ve mayayi bir kapta karistirin. Seker, vanilya, siviyağ ve sutu ekleyip iyice yogurun.Eger hamur ele yapisiyorsa un ilave edebilirsiniz.Uzerini ortup 1 saat mayalanmaya birakin. Ayri bir yerde tarcin, findik kremasi, seker ve tereyagini bir kasede iyice karistirin. Dinlenen hamuru unlanmis tezgahda merdane ile acin. Tarcinli karisimi hamurun uzerine yayin daha sonra sikica rulo seklinde sarin. Rahat kesebilmeniz icin hamuru streç filme sarip 30 dakika derin dondurucuda bekletin. Hamuru 2 parmak kalinliginda dilimleyip yagli kagit serili tepsiye dizin ancak uc kisimlarini fotograftaki gibi acmayi unutmayin.Bu uc kisimlari tepsiye yatay olarak yapistirin ve 185 derece firinda kizarincaya kadar pisirin. Soguyan coreklerin uzerine beyaz cikolata sosu dokun. Kurdanlara kucuk marshmallow parcalari batirip coreklere yerlestirerek salyangozun gozlerini olusturun.Afiyet olsun