MUZLU TOTO



12 dilim tost ekmeği
2 adet muz
2 çorba kaşığı kakaolu fındık kreması
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Muzlar soyulur ve daire şeklinde doğranır.
Bayat ekmek dilimlerinin bir yüzüne tereyağı diğer yüzüne fındık kreması sürülür.
Ekmeğin fındık kremalı bölümüne muz dilimleri dizilir.
İkinci fındık kremalı kısım içe gelecek şekilde kapatılır ve bastırılır.
Önce tost şeklinde ki ekmeğin kenarları çırpılmış yumurtaya batırılır, sonra yüzeyi batırılır, iyice süzdürülür.
Elde edilen 6 adet toto yağlanmış fırın kabına dizilir. 180 derece fırına verilir.
Açık pembe renk alana kadar pişirilir.
Totolar köşeden köşeye kesilir. Üzerlerine pudra şekeri serpilir.

Not: Muzlu Toto daha çok çocuklara yönelik bir tür kanepedir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2046 | Adı: Muzlu Toto | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:59