# AMANDIN (FRANSA)

250 gr. badem
500 gr. un
250 gr. pudra şekeri
300 gr. tereyağı
3 yumurta akı
1 paket vanilya
Koyulaştırılmış marmelat

Makinadan çekilmiş badem, pudra şekeri, yumurta akı ile yumuşak bir hamur yapınız.
Bu karışıma 300 gr. margarin ilâve ediniz.
Elenmiş un içinde tuz ve vanilya ilâve ederek bir hamur yapınız.
1 cm. kalınlığında merdane ile açınız.
Küçük yuvarlak dikdörtgen veya yıldız biçimindeki bisküvi kalıpları ile kesiniz.
Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.
Çıktıktan sonra her iki parça arasına kayısı marmelat sürüp kapatınız. Ve üzerlerine pudra şekerleri serpiniz.

© lezzetler.com tarif no:38445 • adı:AMANDIN (Fransa) • gönderen:şebnem özey • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:22