BADEM BİSKÜVİSİ

2 adet yumurta beyazı
100 gram şeker
50 gram un
50 gram tereyağı
40 gram iç badem

Bir kap içine yağ, şeker koyarak tahta bir kaşıkla karıştırınız. Sonra un, yumurta beyazı, bademin ilâvesiyle karıştırılır. Bunlar ocağın üzerinde 5 dakika bırakılır, ateş kapatılır, 6 dakika dinlendirilir, ocak üzerinden alınarak bir mermer üzerine dökülür ve soğuduktan sonra istenilen şekiller verilerek yağlanmış tepsiye dizilerek fırına verilir. 8 dakika piştikten sonra alınır, soğutulur ve servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:63100 • adı:BADEM BİSKÜVİSİ • gönderen:finger • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:25