BADEM EZMELİ FARELER

300 g badem ezmesi,
1 limon,
250 g pudra sekeri,
3 yemek kasığı hindistancevizi rendesi,
kırmızı yemek boyası,
mavi sekerler.

Badem ezmesini parçalayın. Limonun kabuğunu rendeleyin. Badem ezmesini 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi, 1 yemek kaşığı limon suyu ve 150 g pudra şekeri ile yoğurun. Hamurun sekizde birini ayırın, kalanından 18 fare yapın (5 cm uzunluğunda). Kalan pudra şekerini 2 yemek kaşığı limon suyu ile karıştırın. Şekeri farelere sürün, hemen hindistancevizi rendesi serpin. Kalan hamuru 1 - 2 damla yemek boyası katarak pembeleştirin. Kulak ve kuyrukları şekillendirin, şeker ile yapıştırın. Mavi şekerlerden göz takın.

© lezzetler.com tarif no:11070 • adı:Badem ezmeli fareler • gönderen:AKIN • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:36