



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ BİSCOTTİ

El blenderinizin doğrayıcı aksesuarı ile bademleri iri iri doğrayın. Büyük bir kase içinde doğranmış bademleri un, kabartma tozu ve esmer şeker ile karıştırın. Çubuk vanilyayı ayırın ve tohumlarını temizleyin. Ayrı bir kase içinde yumurtaya ekleyin ve el blenderinizin çırpma aksesuarında çırpın. Yumurtaları yapışkan bir hamur elde edene kadar kuru malzemeler ile karıştırın. Hamurdan iki uzun parça oluşturun ve onları yağlanmış pişirme tepsisine yerleştirin. Karışım fırında kabaracaktır bu nedenle hamur parçalarını en az 5 cm ara ile yerleştirdiğimize emin olun. 170° C'de 30 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve biskottileri yarım cm kalınlığında dilimlemeden önce soğumaya bırakın. Dilimleri rafa yerleştirin ve gevrekleşip altın rengi alana kadar 160° C'de 10-15 dakika daha pişirin. Biscottileri hava geçirmez bir kaptaki 2 ay boyunca saklayabilirsiniz.