BADEMLİ BİSKÜVİ

200 gr (1 su bardağı) şeker
250 gr (1 su bardağı) yumuşatılmış tereyağı
1 yumurta sarısı
250 gr un (elenmiş)
250 gr badem (ayıklanıp, kıyılmış)
1 kahve kaşığı badem esansı (isteğe bağlı)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız.
Fırın tepsinizi yağlı kâğıtla kaplayınız. Orta boy bir kâsede yağ ve şekeri krema haline gelene kadar bir tahta kaşıkla çırpınız. Yumurta sarılarını çırparak ekleyiniz.
Unu, kıyılmış bademleri ve badem esansını da katınız. Ellerinizi unlayarak, bu elde ettiğiniz hamuru top haline getiriniz. Üstünü örterek 1 saat kadar buzdolabında dinlendiriniz. Soğutulmuş hamurdan küçük toplar yapınız. Sonra elinizle bastırarak bunları daireler haline getiriniz. Bisküvileri fırın tepsisine dizerek, 15-20 dakika kadar pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:59363 • adı:Bademli Bisküvi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:40