BADEMLİ GALETA

250 gr (1 1/4 su bardağı) badem (kabukları soyulmuş)
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
1 yumurta akı
Kreması:
1 yumurta akı
4 çorba kaşığı toz şeker

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180'C) ısıtınız.
Fırın tepsisini hafifçe yağlayıp üstüne un serpiniz. Bademleri şekerle birlikte havanda dövünüz. Yumurta akını ekleyerek sıkı bir hamur elde etmeye yetecek kadar karıştırınız. Mikser kullanacaksanız bademi, şekeri, yumurta akını miksere koyarak pürtüksüz bir hamur haline gelinceye kadar çırpınız.
Tezgâhınızın üstünü unlayınız. Bademli hamuru üstüne koyarak merdane ile 3 mm kalınlığında, dikdörtgen biçiminde açınız. Hamuru 1-1,5 sm eninde, 7 sm uzunluğunda şeritler halinde kesiniz. Yumurta akını hafifçe çırpınız. Pudra şekerini bir tabağa koyunuz. Hamur şeritlerini önce yumurta akına, sonra da pudra şekerine batırarak tepsiye diziniz. Fırında 8 dakika pişiriniz.

Not: Küçük, çubuk biçimindeki bademli galetaları akşam yemeğinden sonra kahve ile yada dondurmalı tatlılarla servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:59364 • adı:BADEMLİ GALETA • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:28