BADEMLİ HALKA

Malzemesi:
500 gr. un
1/2 paket kabartma tozu
2 yumurta
4 yumurta sarısı
6 çorba kaşığı krem şanti
100 gr. tereyağı
200 gr. şeker
1 tutam tuz
yarım limon kabuğu rendesi
3 paket vanilya
80 gr. çekilmiş badem

Hazırlanışı:
Unu kabartma tozu ile karıştırın ve bir kaba koyun. Ortasını açın. İçine yumurtaları, yumurta sarılarını, krem şantiyi, küçük parça tereyağlarını, şekeri, tuzu ve rendelenmiş limon kabuğunu koyun. Hepsini birlikte unla iyice yoğurun. Hamuru en aşağı 30 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakın. İnce uzun şeritler hazırlayın ve bunlardan çapı 3-4 cm. olan halkalar yapın. Vanilya ile çekilmiş bademi karıştırın. Halkaların üzerine serpin. Yağlanmamış olan tepsiye halkaları yerleştirdikten sonra ısınmış olan fırında 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:43294 • adı:BADEMLİ HALKA • gönderen:kupon • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:43