BİSCOTTİ

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket karbonat
1 su bardağı fındık
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tutam tuz
1 paket vanilya

Derin bir kabın içinde un, kabartma tozu, karbonat, ve vanilyayı eleyin. Başka bir yerde tereyağını şekerle iyice çırpın. İçine yumurtaları teker teker çırpın. Elediğiniz unlu karışımı da üzerine döküp tüm malzemeyi birleştirin. Son olarak kavrulmuş fındıkları içine ekleyip hamuru hazırlayın. Hamuru rulo yapıp kesmeden fırına verin ve 25 dakika fırında pişirip çıkartın. Dilimlere kesip tekrar tepsiye dizin ve bu sefer 150 derecede 30 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Biscotti iki kere pişirilmiş demektir.

© lezzetler.com tarif no:102238 • adı:Biscotti • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:35