ÇİKOLATALI BADEMLİ BİSKÜVİ

Malzemesi:
2 çırpılmış yumurta
1 bardak toz şeker
1 komposto kaşığı vanilya
1/4 bardak süt
60 gr. eritilmiş çikolata
1 kahve kaşığı tuz
1 bardak un
1/2 bardak ince kıyılmış badem

Hazırlanışı:
Yumurtaları koyulaşana kadar çırpın. Şeker, vanilya ve sütü ağır ağır karıştırırken çarpmaya devam edin. Şeker yarı eridiği zaman erittiğiniz çikolatayı, un ve bademi katın. İyice karıştırın. Küçük bir tepsiyi yağlayın. Malzemeyi tepsiye dökün. Orta sıcaklıktaki fırında 10 dakika pişirin. 2,5 cm. arayla hamuru boylamasına kesin. Sonra yine 2.5 santim arayla enlemesine kesin. 77 parça bisküvi elde edeceksiniz.

© lezzetler.com tarif no:43296 • adı:ÇİKOLATALI BADEMLİ BİSKÜVİ • gönderen:kupon • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:35