DENİZATI BİSKÜVİLERİ (İSKANDİNAV ÜLKELERİ)

250 gr margarin
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
2 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı badem esansı
1 kahve kaşığı vanilya esansı
300 gr (2+1/2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190°C) ısıtınız.
Büyük bir kasede, tahta kaşıkla yağı hafif ve köpük köpük olana kadar çırpınız. Şekeri ekleyip karışım pürtüksüz ve krema gibi olana kadar çırpmaya devam ediniz. Yumurta sarılarını da koyup karışıma iyice yediriniz. Badem ve vanilya esanslarını katıp karıştırınız. Un ve tuzu karışımın üstüne eleyip, madeni bir kaşıkla iyice karıştırarak unu karışıma yediriniz.
Karışımdan kaşıkla, yıldız biçimi uçlu sıkma torbasına doldurup iki büyük fırın tepsisine «S» biçimleri sıkınız.
Tepsileri fırına koyup 10-15 dakika, bisküvilerin uçları kızarana kadar pişiriniz.
Tepsileri fırından çıkarıp 5 dakika ılınmaya bıraktıktan sonra bisküvileri tepsilerden alınız. İyice soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Denizatı bisküvileri İskandinav ülkelerinde, Noel haftasında yapılan «S» biçiminde sıkılmış bisküvilerdir.

© lezzetler.com tarif no:60053 • adı:DENİZATI BİSKÜVİLERİ (İskandinav ülkeleri) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:01