ACI BADEM KURABİYESİ

2 su bardağı badem
1 çay bardağı yumurta akı
1 su bardağı toz şeker

Öncelikle bademleri rondoda iyice çekelim. İçerisine, yumurta akını ve toz şekeri ilave edip karıştıralım. Tavaya aldıktan sonra çok kısık ateşte şeker eriyene dek karıştıralım. Karışımız ılık olacaktır ve onu buzdolabında koyup iyiyice soğuyana kadar bekletelim. Sonrasında ise, krema torbasına doldurup önceden içerisine yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye sıkalım ve 160 derecede pişirelim. Ilık olarak hemen tüketmesini tavsiye ederiz çünkü soğuduktan sonra epey bir sertleşecektir.

© lezzetler.com tarif no:68634 • adı:Acı Badem Kurabiyesi • gönderen:dosta • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:10