İKİ RENKLİ BİSKÜVİLER

300 gr. un
1 çay kaşığı kabartma tozu
180 gr. tereyağı
100 gr. şeker
1 tutam tuz
1 yumurta
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Yağlamak için margarin

Unu ve kabartma tozunu karıştırın. Tepsiye dökün. Küçük parçalar halinde kestiğiniz margarini dağıtın. Şeker ve tuzu koyun. Yumurtayı unun ortasına kırın. Bütün malzemeyi karıştırın. Elle hamuru yoğurun. Hamuru üç eşit parçaya bölün. Bunlardan birine kakaoyu, pudra şekerini ilave edin. Her 3 hamuru da 30 dakika buzdolabında bekletin. Kakaolu hamuru ve açık renk hamurlardan birini 1 cm. kalınlığında açın ve bu hamuru 1 cm. genişliğinde çubuklar halinde kesin. Özerlerine soğuk su serpin. Bir kakaolu 1 beyaz çubuğu yan yana dizin. Kakaolu çubuğun üzerine beyaz, beyaz çubuğun üzerine kakaolu çubuk yerleştirip, hafifçe bastırın. Üçüncü bölüm hamuru ince olarak açın. 10 cm. genişliğinde parçalar kesin. Çubuklardan oluşan hamuru bu hamura sarın. Hamuru yağlı kâğıda sarın ve 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırına koyacağınız tepsiyi yağlayın. Hazırladığınız rulodan yarım santim kalınlığında dilimler kesin. Parçaları tepsiye yerleştirin. Sıcak fırında 8-10 dakika pişirin. Verdiğimiz malzemeden 90 adet bisküvi meydana gelecektir.

Not: İki renkli bisküvileri hazarlarken, kakao yerine çikolata da kullanabilirsiniz. Çikolatayı hamura katmak için, eritmeniz gerekir. Çikolatanın bir kısmını rendelenmiş olarak hamura kattığına takdirde, iki renk bisküvileriniz çok lezzetli olacaktır.
İki renkli bisküvileri daha değişik şekillerde de hazırlayabilirsiniz. Hamuru yoğunluktan sonra bunu iki eşit parçaya ayırın. Bir parçasını kakao ile karıştırın. Diğer kısmını beyaz olarak bırakın. Hamurları 1/2 santim kalınlığında açın. Her iki hamuru da üst üste koyarak rulo haline getirin. Rulonun sıkı olması gereklidir. Rulodan 1 cm. kalınlığında dilimler kesin. Bunları yağlanmış tepsiye dizin. Ve sıcak fırında pişirin.
Aynı bisküvileri üç kat hamurdan hazırlamanız da mümkündür. Eğer bisküvilerinizin çok kakaolu olmasını istiyorsanız, üç eşit parçadan ikisinin içine kakao katın. Birini ise beyaz olarak bırakın. Hamurları üst üste koyduktan sonra, kıvırış şeklinize göre, değişik bisküvi şekilleri meydana gelecektir.

© lezzetler.com tarif no:37389 • adı:İki Renkli Bisküviler • gönderen:ekselans • indirme tarihi:11.05.2024 - 02:21