KOLAY FINDIKLI SABLE BİSKÜVİSİ

Malzemesi:
10 çorba kaşığı un
3 çorba kasığı pudra sekeri
100 gr. fındık içi
2 yumurta
150 gr. yağ
1 tutam karbonat
vanilya

Hazırlanışı:
Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasına yağı koyup bıçakla ince ince kıyın. Kıyılan unun ortasını açıp, 2 yumurta sarısını, etrafına pudra şekeri ve vardiyayı koyup iyice yoğurun. Hamuru 3 eşit parçaya ayırarak nemli bez altında 15 dakika dinlendirin. Merdane ile yarım santim kalınlıkta açın. Nemse kalıcı, fincan veya bardakla yuvarlak şekillerde kesin. Ayırdığınız 2 yumurta akına birer yüzlerini batırıp, kıyılmış fındığa bulayın. Hafif yağlanmış tepsiye dizip orta hararetli fırında alın üstünü pembe renkte pişirin. Tabağa dizip üzerlerine pudra şekeri serpip kullanın.

© lezzetler.com tarif no:37357 • adı:KOLAY FINDIKLI SABLE BİSKÜVİSİ • gönderen:gurbet gülü • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:53