LİMONLU HALKA BİSKÜVİLER

100 gr mısır unu
2 rendelenmiş limon kabuğu
2 yumurta sarısı
100 gr tereyağı
100 gr toz şeker
2 çorba kaşığı limon suyu
1 paket kabartma tozu
Glasörü için:
125 gr pudra şekeri
Aldığı kadar un

1- Erimiş tereyağını şeker, yumurta şansı ve rendelenmiş limon kabuğu ile kanştınn. Un, mısır unu, karbonatı da ilave edip iyice yoğurun.
2- Buzdolabında donuncaya kadar bekletin.
3- 4 parçaya ayınp oklavayla açm. Çay bardağı ile yuvarlak şekiller kesin. Yağlanmış tepsiye dizin.
4- Pudra şekeri ile limonu kanştınp bisküvilerin üzerine sürün. Dilerseniz, fıstık koyun. Kızgın fırına verin.

© lezzetler.com tarif no:25326 • adı:Limonlu Halka Bisküviler • gönderen:irem72 • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:19