LİMONLU KREMALI BİSKÜVİ

250 gr margarin
1 paket vanilya
1 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı un
1 çay bardağı mısır unu
1 yemek kaşığı limon suyu

Yağ, vanilya ve yarım su bardağı pudra şekerini mikserde iyice çırpalım. Unu ekleyip sert bir hamur elde edene dek yoğuralım. Ellerimizi unlayıp hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayalım. Yağladığımız fırın tepsisine dizip, çatalla hafifçe bastıralım. 160 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirelim. Krema için; derin bir kapta yağı,pudra şekeri ve limon kabuğu rendesini mikserde çırpalım. Limon suyunu da ekleyip kabarıp yoğunlaşıncaya dek karıştırmaya devam edelim.Fırından aldığımız bisküvilerin aralarına krema koyarak sandviç haline getirelim. Soğutup üzerini pudra şekeri ile süsleyerek servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:111860 • adı:Limonlu Kremalı Bisküvi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:21