ZENCEFİLLİ KURABİYELER

2 yumurta akı
150 g pudra sekeri
1 limon
150 g hindistancevizi rendesi
120 g zencefil şekerlemesi

Yumurta akını pudra şekeri ve 1 tatlı kaşığı limon suyu ile sert köpük haline getirin. Hindistancevizi ve limon kabuğu rendesi katın. İki kaşığın yardımı ile kağıtlı bir tepsiye toplar dizin. Topların ortasını ıslak kaşık ucu ile oyun, zencefil şekerlemesi koyun. Kurabiyeleri 150 derecede (gazlı fırın 1) ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

ML® Zencefilli Kurabiye için tıklayın



Fotoğraf "reis bey" tarafından gönderildi. 06.10.2018

© lezzetler.com tarif no:11079 • adı:Zencefilli Kurabiyeler • gönderen:AKIN • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:37