# AMSTERDAM BİSKÜVİLERİ (HOLLANDA)

100 gr (3/8 su bardağı) + 1 çay kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı badem (kabukları soyulmuş)
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr (3/8 su bardağı) toz şeker
180 gr un
1 buyuk yumurtanrn sarısı (3 çorba kaşığı, sütle çırpılmış)
3 çorba kaşığı vişne reçeli taneleri (yıkanmış, kurulanmış ve özenle kıyılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklıkta (190°C) ısıtınız.
1 çay kaşığı yağ ile fırın tepsinizi yağlayınız. Izgaranızı yüksek ateşe koyunuz. Bademleri ızgaraya dizip üstlerine tuz serpiniz. Bademler kahverengi olana kadar ızgarayı sallayarak ısıtınız; tavadan alıp bir tahta zemin üstünde özenle kıyarak bir kenara koyunuz.
Kalan tereyağını, orta büyüklükte derin bir kapta, köpürene kadar krema haline getiriniz ve yavaş yavaş karıştırarak şekeri ekleyiniz. Sonra karışımı yumuşayana kadar karıştırmaya devam ediniz. Yumurta sarılarını, unu, bademleri ve vişneleri katıp elinizle hamuru hafifçe yoğurunuz, topak haline getirip yağlı bir kâğıda sararak buzdolabında 30 dakika bekletiniz.
Hafifçe unlanmış bir tahtada hamuru 12 cm kalınlığında açıp keskin bir bıçakla yada çörek kalıplarıyla şekiller keserek bir tepsiye yerleştiriniz. Tepsiyi fırının ortasının bir üstündeki rafa koyup, bisküvileri 20 dakika kadar pişiriniz. Bisküviler kahverengileşmeye başladığında tepsiyi fırından alarak bisküvilerin soğumasını bekleyiniz, soğuduktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59259 • adı:AMSTERDAM BİSKÜVİLERİ (Hollanda) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:35