BADEMLİ TÜRK KAHVELİ BİSCOTTİ

1,5 su bardağı (150 g) buğday unu
1 çay kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 ¼ çay bardağı (80 g) Pakmaya Pudra Şekeri
2 yemek kaşığı Türk kahvesi (toz halinde)
2 yemek kaşığı (35 g) soğuk tereyağı, küp doğranmış
1 adet yumurta
1 su bardağı file badem

Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, toz halindeki Türk kahvesini ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni eleyerek karıştırma kabına aktarın.
Üzerine soğuk ve küp küp kesilmiş tereyağını ekleyin. Parmak uçlarınızla ovalayarak kum kıvamına gelene kadar karıştırın. Yumurtayı da ilave edip hamuru kısa sürede yoğurun.
Hamuru in serpilmiş çalışma tezgahının üzerine alın. Bademleri ekleyin. Tekrar yoğurun. Hamuru ikiye bölüp her hamur parçasını silindir şeklinde yuvarlayın.
Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.
Bu sürede fırın ısınana kadar hamurları fırın tepsisiyle birlikte buzdolabında bekletin.
Fırındaki hamurlar 20 dakika piştikten sonra fırından alıp çıkartın. Fırının ısısını 150 dereceye indirin.
Ön pişirmesini yaptığınız kurabiye hamurlarını tırtıklı bir ekmek bıçağı yardımı ile dilimler halinde kesin.



© lezzetler.com tarif no:147163 • adı:Bademli Türk Kahveli Biscotti • gönderen:altın kazan • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:11