



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BISCOITOS DE MAİZENA (BREZİLYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Nışastalı Bisküviler

2 su bardağı mısır nişastası

1 su bardağı toz şeker

1 yumurta 180 gr. tereyağı

1/2 tatlı kaşığı tuz

Derin bir kapta nişastayı, şeker ve tuzu iyice karıştırın. Yumurtayı, küçük parçalar halinde kestiğiniz tereyağını nişasta ve şeker karışımına katın. Parmak uçlarınızla başlayarak, daha sonra ellerinizle iyice yoğurun. Üzerini temiz bir mutfak beziyle örtün ve 15 dakika buzdolabında dinlendirin.

Fırını 160 derecede, orta ısıda kızdırın. Daha sonra hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak küçük bisküviler hazırlayın. Yağladığınız bir fırın tepsisine biraz aralıklı olarak dizin. Bir çatalla üzerlerini süsleyerek sıcak fırına atın ve 7-8 dakika pişirin. Eğer bisküvileri daha büyük hazırlamak isterseniz, pişirme süresini uzatmayı unutmayın.

Daha sonra soğumuş bisküvileri dikkatlice bir tabağa alarak, özellikle taze filtre kahve veya Sıcak Çikolatanın yanında servis yapın.

Not: Nışastalı bisküviler biraz sert ama çok lezzetli bisküvilerdir. Zaten aslında bisküvi değil "biskot" denilen bir nevi etimektir. Kullandığınız nişastanın cinsine göre bisküvilerinizin sertliği değişebilir.