BİSKOTTİ

https://www.sabah.com.tr

2 yumurta
250 gr toz şeker
350 gr un
125 gr tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı süt
100 gr fındık

Önce yağı şeker ile çırpıyoruz daha sonra çırpılmış yumurtaları yavaş yavaş ekliyoruz. Elenmiş kuru malzemeleri ekliyoruz, biraz daha çırptıktan sonra fındıkları ekliyoruz, 1-2 dakika çırptıktan sonra en son sütü ekleyip, 1 dakika daha çırpıp bırakıyoruz. 175 derecede önceden ısıtılmış fırına, yağlı kağıt üzerine malzememizi doküyoruz, 15 dakika piştikten sonra çıkartıp dilimliyoruz ve sonra 15 dakika daha pişiriyoruz.

Not: İtalyanca'da biscotto'nun çogul hali biscottidir. Kelime anlamı, Ortaçağ Latince kökenli biscotus, "iki kere pişmiş" demektir. Çok kuru ve uzun süre saklanabılen bir ürünmüş ilk ortaya çıktığında, ancak benim verdiğim tarifte tereyağ olduğu için çok uzun süre saklanması zor.

© lezzetler.com tarif no:160344 • adı:Biskotti • gönderen:gül • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:33