DAMA BİSKÜVİ

Milli Eğitim Bakanlığı

Vanilyalı sable:
600 g un
270 g tereyağı
240 g pudra şekeri
1 adet yumurta
100 g toz badem
1 çay kaşığı vanilya
Çikolatalı sable:
600 g un
270 g tereyağı
240 g pudra şekeri
320 g toz fındık
2 adet yumurta
60 g toz badem
50 g kakao
2 adet yumurta akı (katları yapıştırmak için)

Fırını, 170 dereceye ayarlayınız.
Vanilyalı sable hamurunu, sable bisküvi hamuru gibi hazırlayınız.
Çikolatalı sable hamuru, vanilyalı sable hamuruyla aynıdır. Kakao, un ve toz bademle birlikte hamura eklenir.
Her hamur parçasını, hafif unlanmış tezgâh üzerine, 2 cm kalınlığında ve 20 x 20 cm ölçüsünde bir kare şeklinde açınız.
Çikolatalı sable hamurunun üzerine, fırçayla yumurta akı sürüp vanilyalı sable hamuru yerleştiriniz.
Hamuru, buzdolabında 30 dakika soğutunuz.
Soğumuş hamur, düz iki renkli olarak üst üste oturmuş olur. Hamurun tamamının kalınlığı 4 cm olmuştur.
Hamuru 2 cm olarak keskin bir bıçak ile uzunlamasına kesiniz.
İkinci kesilen hamur, ters yüz edip yanlarına yumurta akı sürerek birbirine yapıştırınız. Böylece, 4 cm kalınlıkta dama deseni ortaya çıkar.
Dama deseni oluşturulan hamurları, tekrar buzdolabında dinlendirdikten sonra bıçak ile dilimleyiniz.
Fırın tepsisine aralıklı olarak dizerek önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.
Tepsileri, fırından çıkarıp soğumaya bırakınız.

© lezzetler.com tarif no:40595 • adı:Dama Bisküvi • gönderen:EKO • indirme tarihi:30.04.2024 - 17:05