İKİ RENKLİ BİSKÜVİ

1/2 Çorba kaşığı kakao
Hamur Malzemesi:
3 Su bardağı un
1 Küçük margarin (125 gr.)
1 Yumurta
1 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çay bardağı pudra şekeri
1 Çorba kaşığı limon suyu
1/2 Çay kaşığı karbonat
1/2 Çay kaşığı vanilya

Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarini katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta, yoğurt, pudra şekeri, limon suyunda eritilmiş karbonat, vanilya, limon kabuğu rendesi koyarak bir hamur yapınız. Hamurun arısına 1/2 çorba kaşığı kakao katıp renklendiriniz. Önce beyaz hamuru 3-4 'mm. kalınlığında 10 cm. genişliğinde uzunca açınız. Ayni büyüklükte renkli hamuru açıp, beyazın üzerine yerleştiriniz. Uzun kenarından sararak rulo yapınız. Bir parmak genişliğinde verev kesip, tepsiye aralıklı diziniz. Orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.

ML® Kimyonlu Bisküvi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21393 • adı:İki Renkli Bisküvi • gönderen:astronot • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:52