İKİ RENKLİ BİSKÜVİ

3.5 Su bardağı un
175 Gr. Margarin
1 Su bardağı pudra şekeri
2 Yemek kaşığı kakao
1 Paket Vanilya
1 Paket Kabartma tozu
1 Limon kabuğu rendesi
2 Yumurta

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin ile pudra şekeri kıvam haline getirilip kakao dışındaki tüm malzemeler karışıma ilave edilerek hamur yapılır. 2 parçaya bölünen hamurun bir parçasına kakao ilave edilir. Her iki hamur dikdörtgen açılıp üst üstte konularak rulo yapılır. 2 saat buzdolabında bekletilen rulo bir ip yardımı ile ince dilimler halinde kesilerek orta dereceli fırında (160 derece) hafif pembeleşinceye kadar pişirilir.

ML® Mozaik Bisküvi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6322 • adı:İki Renkli Bisküvi • gönderen:Oruç • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:27