



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADLEN BİSKÜVİLERİ

150 gr (10 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)
125 gr (1 su bardağı) + 2 çorba kaşığı un
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
4 yumurta
1 çay kaşığı vanilya esansı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız. Deniz kabuğu biçiminde 36 bisküvi kalıbını, hafifçe 2 çorba kaşığı yağla yağlayıp, içlerine 2 çorba kaşığı un serpererek fazla unu silkeleyiniz.

Büyük bir kasede, şeker, yumurta ve vanilya esansını, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, karışım koyu olana kadar çırpınız.

Kalan 125 gr unu yavaş yavaş madeni kaşıkla ekleyip, kalan 8 çorba kaşığı tereyağı katarak iyice karıştırınız.

Kalıpların üçte birini hamurla doldurup fırın tepsisinin üstüne koyarak, fırının orta katında 7-10 dakika bir bisküvinin ortasına batırılan şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Madlen bisküvilerini fırından alıp kalıplarında 5 dakika bıraktıktan sonra, kalıplarından çıkarıp tel ızgarada tamamen soğutarak servis ediniz.

Not: Madlen bisküvileri Fransa'da XVIII. yüzyıldan beri hazırlanan, deniz kabuğu biçiminde bisküvi kalıplarında pişirilmiş, sünger hamurundan yapılmış bisküvilerdir.