MARMELATLI BİSKÜVİ

3 yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı şeker
4 su bardağı un
yarım paket kabartma tozu
1 bardak fındık içi

Bir kap içine yumurtaların sarısını ve erimiş margarini koyup karıştırın. Şeker un ve kabartma tozunu koyup, kulak memesi kıvamonda bir hamur hazırlayın. Hamurdan küçük parçalar alarak avuç içinde yuvarlaklaştırıp, yassılaştırın. Yassılaştırılan hamurun bir yüzünü yumurta akınan batırıp, dövülmüş fındığa bulayın. Hamurun ortasına parmağınızla hafifçe bastırarak tepsiye dizin. Orta hararetli fırında hafif pembeleştirerek pişirin. Fırından çıkarılan bisküvilerin ortasına marmelat koyarak servis yapın.

ML® Marmelatlı Bisküvi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:483 • adı:Marmelatlı Bisküvi • gönderen:naz • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:09