



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MONTE CARLO BİSKÜVİ

<https://www.elele.com.tr>

185 g tereyağı
1 paket vanilya
110 g esmer şeker
1 yumurta
185 g hazır kek un
110 g un
40 g hindistancevizi
80 g frambuaz reçeli
Kreması için:
60 g tereyağı
1 paket vanilya
120 g pudra şekeri
2 tatlı kaşığı süt

Tereyağı, vanilya, şeker ve yumurtayı bir cam kaseye alıp mikserle çırpın. Unları eleyerek ekleyin. Hindistan cevizi ekleyip yoğurun ve hamurdan 1 tatlı kaşığı kadar parçalar kopartıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye 2,5 cm aralıklarla dizin. Çatalla üzerlerine hafifçe bastırıp şeklinin çıkmasını sağlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 12 dakika pişirin. Izgara teli üzerinde soğumaya bırakın. Kreması için; tereyağı, vanilya, pudra şekerini mikserle krema halini alıncaya kadar çırpın. Süt ekleyerek karıştırın. Bisküvilerin yarısının üzerine frambuaz reçeli sürün. Kalan yarısının üzerine kremayı bıçak yardımıyla yayın ve sandviç şeklinde kapatarak servis yapın.

