ÖDEV ARASI BİSKÜVİSİ

Yarım paket tereyağı
2 adet yumurta
1 çay bardağı esmer şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
1 su bardağı damla çikolata

Karıştırma kabına yumurtalar, yumuşak tereyağı ve esmer şeker konur, mikserle 3-4 dakika çırpılır. Üzerine un, kabartma tozu ve vanilya eklenerek harika bir hamur yapılır. Önce haamur unlu zeminde, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır. Sonra tezgaha damla çikolata boşaltılır ve elle biraz yayılır. Üzerine hamur konur. Mümkün olduğunça kare şeklini koruyarak yarım santim kalınlığında açılır. Bıçakla kibrit kutusu kadar kesilir, tepsiye dizilir. 180 derece fırında açık pembe kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:138028 • adı:Ödev Arası Bisküvisi • gönderen:murat pak • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:25