PİZZİCOTTİ

https://www.cumhuriyet.com.tr

200 gram badem unu veya ince çekilmiş badem
150 gram pudra şekeri
2 adet yumurta beyazı
1 çay kaşığı vanilya özü
1 tutam tuz
İsteğe bağlı olarak üzerine serpmek için pudra şekeri

Öncelikle bir karıştırma kabında badem ununu ve pudra şekerini birleştirin.
Karışımı güzelce harmanladıktan sonra, üzerine yumurta beyazlarını ve vanilya özünü ekleyin.
Yumurta beyazlarının hamurun kıvamını tutturmada oldukça önemli bir rolü vardır, bu nedenle yeterince karışması için birkaç dakika yoğurun.
Karışım yapışkan bir hamur haline geldikten sonra, hamuru yaklaşık 30 dakika dinlendirin.
Hamurdan küçük parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayarak top şekli verin.
Ardından her bir topu nazikçe parmaklarınızla sıkıştırarak küçük çimdikler atın.
Hazırladığınız pizzicotti hamurlarını yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine dizin.
Fırını önceden 160 derecede ısıtın ve bisküvileri yaklaşık 15-20 dakika kadar, hafifçe altın rengini alana kadar pişirin.
Fırından çıkan pizzicotti bisküvilerini soğumaya bırakın ve üzerlerine isteğe bağlı olarak hafifçe pudra şekeri serpin.

© lezzetler.com tarif no:180813 • adı:Pizzicotti • gönderen:dolu • indirme tarihi:09.05.2025 - 06:10