PORTAKALLI BADEMLİ BİLEZİKLER

100 gr margarin
1 adet yumurta sarısı
Yarım bardak şeker
1 çimdik tuz
2-2,5 bardak un
1 paket vanilya
1 adet portakalın kabuğunun rendesi
Üzeri için:
Yeterice file badem
1 adet yumurta akı

Yumuşak margarini, portakal kabuğu, şeker, yumurta sarısı ve vanilyayı karıştırdım. Bir çimdik tuzu da attıktan sonra kontrollü olarak un ekledim. Streç film arasında yarım santim kadar açtığım hamuru kalıpla şekillendirdim. Hafifçe çırptığım yumurta akını kurabiyelere sürdüm ve file bademle süsledim. Isınmış fırında hafifçe pembeleşene kadar pişirdim.

© lezzetler.com tarif no:106497 • adı:Portakallı Bademli Bilezikler • gönderen:Göksen • indirme tarihi:01.05.2024 - 11:36