SAVAYER BİSKÜVİ

MALZEMELER:
6 yumurta
1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker
1 su bardağı un
Limon kabuğu rendesi
Yarım paket vanilya

YAPILIŞI:
1- Fırın tepsisine parşömen kağıdı yayılır, yağlanır, unlanır.
2- Yumurta sarıları ile pudra şeker porselen bir kasede kabarıncaya kadar karıştırılır.
3- Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.
4- Önce şekerli sarıları ile kar haline gelmiş yumurta akları, sonra elenmiş un, vanilya, limon kabuğu rendesi birbirine katılıp çarpılmadan karıştırılır.
5- Ucuna bir parmak genişliğinde huni takılmış krema torbasına dondurulup tepsiye 6- 7 cm. uzunluğunda sıkılır.
6- Üzerine biraz Pudra şeker elenir. Hafif hararetli fırında gevrek pişirilir.

ML® Çam Bisküvi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1419 • adı:SAVAYER BİSKÜVİ • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:37