ŞEKERSİZ BİSKÜVİ

1 çay bardağı pekmez
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2.5 su bardağı kepekli un
1 tatlı kaşığı tarçın, zencefil
2 çorba kaşığı bal
4 çorba kaşığı tereyağı
100 gram bitter çikolata

Yumurtaları bir kabın içine kırıp üzerine tereyağı, pekmez, bal, tereyağı ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozunu, vanilyayı, tarçını ve zencefili ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamura şekiller verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Çayın yanında içinde şeker olmayan diyet bir kurabiyeyi afiyetle ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:96062 • adı:Şekersiz Bisküvi • gönderen:Anton • indirme tarihi:01.05.2024 - 04:42