ŞÖVALYE BİSKÜVİLERİ (İSKANDİNAV)

60 gr (4 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
360 gr (3 su bardağı) un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı hindistancevizi
1 kahve kaşığı karanfil (dövülmüş)
240 gr (1 su bardağı) şeker
90 gr (1/2 su bardağı) badem (dövülmüş)
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1/4 bardak süt
60 gr (1/2 su bardağı) badem (ince zarları soyulup, fırınlanmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.
İki tatlı kaşığı tereyağla iki fırın tepsisini yağlayıp, bir kenara byakınız.
Un, kabartma tozu, tuz, hindistancevizi rendesi ve karanfili orta boy bir kaseye eleyip, şekeri karıştırınız. Kalan 4 çorba kaşığı yağı, bıçakla küçük parçalara kesip, ekleyiniz. Ellerinizle un karışımını yağla, ekmek içi görünümü alana kadar karıştırıp, dövülmüş bademleri ekleyiniz. Yumurta, ve sütü katıp, bütün malzemeyi iyice karıştırınız. Karışımı hafifçe unlanmış tezgaha koyup, 2 dakika hafifçe yoğurunuz. Hamuru merdane ile 1 cm kalınlığında açıp, 5-6 cm'lik hamur kesici ile yuvarlaklar kesiniz. Kalan hamur parçalarını toplyıp, yeniden yoğurarak açtıktan sonra, yeniden daireler kesiniz.
Bisküvileri yağlanmış tepsilere aralıklı olarak dizip, üstlerine fırınlanmış bademleri serpiştirerek, parmaklarınızla hafifçe bastırınız. Tepsileri fırına sürüp 15-20 dakika, bisküvilerin kenarları pembeleşinceye kadar pişiriniz. Tepsileri fırından alıp, bisküvileri tel ızgarada tamamen soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Fotoğraf "emoş" tarafından gönderildi. 29.05.2016

© lezzetler.com tarif no:68211 • adı:ŞÖVALYE BİSKÜVİLERİ (İskandinav) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:36