



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNGER PARMAK BİSKÜVİ

4 büyük yumurta
125 g pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya özü
Bir tutam krema
110 g un
Serpme için şeker

Fırını 190 ° C ısıtın.

2 büyük fırın tepsisini kağıt kaplayın.

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırın, sarıları, şekerin yarısı ve vanilya özü ile birlikte bir kasede 4 dakika kadar çırpın.

Çırpma teli ve kase'nin tamamen temiz ve yağsız olduğundan emin olun ve yumurta aklarını tartar kremasıyla çırpın.

Yumurta beyazı yumuşak tepe seviyesine ulaştığında, kalan şekeri de yavaş yavaş ekleyerek çırpın.

İki karışımı birleştirin, ardından büyük bir metal kaşıkla birlikte dikkatlice karıştırarak mümkün olduğunca fazla havayı alın.

Karışımı geniş düz ağızlıkları bir sıkma poşetine koyun. Kağıt serilmiş fırın tepsisine 10 santim boyunda çubuklar sıkın.

Bisküvileri 10-15 dakika veya sertleşene kadar pişirin.

Bir tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın ve sonra pudra şekeri ile süsleyin.

