ESMER BOMBA



1 paket tereyağı ya da margarin
1,5 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı hindistancevizi
2 su bardağı mısır nişastası
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı susam
Yarım çay bardağı hindistancevizi

Yumuşak tereyağı, pudra şekeri ve kakao parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine kalan malzemeler ve ele yapışmayan kıvam alana dek un katılarak yoğrulur.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır.
Önce yumurta beyazına, sonra susam ve hindistancevizine batırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerleri çatlayana dek pişirilir.

Not: Mısır nişastası, kurabiyelerin gevrek olmasını sağlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1074 | Adı: Esmer Bomba | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 15:00