CEVİZLİ KARE BİSKÜVİ



1 paket margarin
2 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı mısır nişastası
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
7-8 adet kuru kayısı
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, pudra şekeri, yumurta ve kakao konur. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine nişasta, tuz, vanilya, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir.
Hamur, yağlanmış tepsini şekline göre açıldıktan sonra tepsiye yerleştirilir.
Üzerine homojen dağılacak şekilde ceviz, ince kıyılmış kayısı ve hindistancevizi serpilir. Yapışması için üzerlerine bastırılır.
Bıçakla kibrit kutusu büyüklüğünde karelere kesilir.
Önceden bir hayli kızdırılmış 190 derece fırında 10-15 dakika pişirilir.
Tam olarak soğuduktan sonra ikram edilir.

Not: Bisküvinin üst malzeme kuru üzüm, badem, fıstık gibi değişik malzemelerle de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1078 | Adı: Cevizli Kare Bisküvi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:43