Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HOLLANDA BİSKÜVİSİ



1 paket tereyağı (250 gr tereyağı)
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
1 fiske tuz
1 küçük limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
İçi için:
1 çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

Yumuşak kahvaltılık tereyağı, pudra şekeri ve yumurta çukur bir kapta birleştirilir. Parmak uçlarıyla malzemeler birbirine yedirilir.
İnce rendelenmiş limon kabuğu rendesi, vanilya, tuz ve kabartma tozu katılır. Azar azar un eklenerek yoğrulur.
Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, 10 dakika kadar dinlendirilir.
Sonra hamur iki parçaya ayrılır. İlk hamur iki streç film arasında, merdaneyla yarım santim kalınlığında açılır.
Üstte ki streç film alınır, hamurun yüzeyine yarım çay bardağı toz şeker serpilir. Altta bulunan streç film yardımıyla düzgün bir rulo yapılır.
İkinci hamur da aynı şekilde hazırlanır. Rulolar tekrar streç filme sarılır ve buzdolabına yerleştirilir. 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda rulolar keskin bir bıçak yardımıyla, serçe parmağı kalınlığında dilimlenir.
Kurabiyeler, pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir.
190 derece sıcak fırına verilir. Yaklaşık 10 dakika pişirilir.
Fırından alınır alınmaz kurabiyelerin üzerine pudra şekeri elenir.

Not: Hamur ruloları, kurabiyelerin daha düzgün kesilebilmesi için buzdolabında bekletilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2215 | Adı: Hollanda Bisküvisi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 14:13