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

KAHVELİ BİSKÜVİ



200 gr. margarin (4/5 paket)
2 Çay bardağı pudra şekeri
Yarım çay bardağı Türk kahvesi
3 Su bardağı un

Oda ısısında yumuşamış margarin karıştırma kabına alınır, pudra şekeri ve Türk kahvesi eklenir.
Karışıma yoğurdukça azar azar elenmiş un katılır, ele yapışmayan orta sertlikte bir hamur elde edilir.
Hamur, alüminyum folyoya ya da streç naylona sarılır, buzdolabının alt rafında bir saat soğutulur.
Soğuyan hamur iki parçaya ayrılır, hafif unlu zeminde merdane yardımıyla bıçak sırtı kalınlığında açılır.
Açılan hamur çay bardağı ağzı ya da istenilen şekilde bisküvi kalıbı ile kesilir.
Hazırlanan bisküviler yağsız fırın tepsisine aralıksız dizilir, önceden ısıtılmış 185 derece fırında 10 – 12 dakika pişirilir.
Fırın kapağı açılmadan soğutulur, servis tabağına dizilir.

Not: Bu bisküvi granül kahve ile yapılmaz, çünkü granül kahvenin suyla eritilmesi gerekir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 761 | Adı: Kahveli Bisküvi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 09:57