FISTIKLI BİSKÜVİ

1 Çay bardağı antepfıstığı
1 Adet yumurta
Yarım paket margarin (125 gr.)
2 Çay bardağı pudra şekeri
1,5 Çay bardağı süt
2 Çay bardağı un
1 Çay kaşığı kabartma tozu
2 Çorba kaşığı kakao

Margarin yakmadan eritilir, biraz soğuması için bekletilir.,
Çukur bir kaba yumurta konur, pudra şekeri eklenir çırpıcı ile bir süre çırpılır. (3 – 4 dakika)
Karışımın üzerine eritilmiş, ılıtılmış margarin eklenir, karıştırılır. Süt, kakao, kabartma tozu ve elenmiş un eklenir.
Malzemeler pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır. (Normal kek hamurundan biraz katı olması gerekir.)
Bisküvi hamuruna en son kavrulmamış, iç kabukları soyulmuş, iri dövülmüş antep fıstığı eklenir.
Orta büyüklükte kare ya da dikdörtgen fırın kabı yağlanır, fıstıklı karışım dökülür, üzeri düzeltilir.
Bisküvi önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir. (Pişme sırasında yayılması normaldir.)
15 – 20 dakika sonra fırın kapatılır. Fıstıklı bisküvi fırında yarım saat bekletilir.
Bisküvi tam soğumadan düz bir zemin üzerine ters çevrilir, keskin bir bıçakla kibrit kutusu şeklinde kesilir.
Soğuyup sertleştikten sonra ikram edilir.

Not: Bisküvi soğuduktan sonra kesilirse, kırılganlaştığı için çok fazla kırıntı bırakır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 759 | Adı: Fıstıklı Bisküvi | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 02:18