

Snickerdoodles (biskuti za mdalasini)

Ingrédients

- 160g ya unga T45
- 2g ya unga wa kuoka
- 2g ya baking soda
- 85g ya siagi
- 150g ya sukari

Préparation

1. Kama unapenda mdalasini, uko mahali sahihi!
2. Hii ni mapishi rahisi sana, ya haraka sana, na mazuri sana ;) Kama hujawahi kusikia kuhusu snickerdoodles, ni cookies za mdalasini, zinazong'aa nje na laini ndani, zinazohitaji dakika chache tu za maandalizi na upishi kabla ya kufurahia!
3. Vifaa: Bamba la kupikia Muda wa maandalizi: dakika 10 + dakika 8 za kupika Kwa dodi kadhaa za biskuti: Viungo: ya unga T45 ya unga wa kuoka ya baking soda Kiasi kidogo cha chumvi ya siagi ya sukari Yai moja la kati Vijiko viwili vya chai vya ladha ya vanila Vijiko viwili vya supu vya mdalasini + vijiko vinne vya supu vya sukari Mapishi: Changanya unga, unga wa kuoka, baking soda na chumvi.
4. Changanya siagi iliyotiwa joto na sukari, kisha ongeza yai.
5. Changanya vizuri, kisha ongeza ladha ya vanila na unga.
6. Wakati unga umekuwa mwepesi, tengeneza mipira ya takribani .
7. Changanya sukari na mdalasini, kisha zungusha mipira ya unga ndani yake.
8. Weka kwenye bamba lililo na karatasi ya kuoka ukiazisha (unga utapanuka wakati wa kuoka) kisha weka kwenye jiko lililokwisha moto kwenye 200°C kwa dakika 8.
9. Acha ipoe kwa dakika chache, kisha furahia!