

Biskuti za mlozi

Ingrédients

- 275g ya unga wa T45
- 140g ya sukari ya kutengenezea
- 20g ya asali
- 180g ya almonds
- 25g ya siagi laini
- 2 mayai
- 7g ya chachu

Préparation

1. Je, jinsi rahisi ya kutengeneza biskuti kwa ajili ya chai ya jioni na/au dessert, iko tayari?
2. Hapa kuna biskuti za almond za kawaida kabisa, zikiwa na harufu kidogo ya limau na hakika zimejaa almonds.
3. Unaweza kuunda toleo lako mwenyewe kwa kubadilisha maganda ya limau na yale ya chungwa, amaretto kwa pombe nyingine, au hata hazelnuts kwa matunda mengine kavu... Cheza na uwe mbunifu!
4. Vifaa: Sahani ya kutoboka Viungo:Nimetumia almonds za Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (bila ushirika).
5. Muda wa maandalizi: dakika 20 + dakika 30 za kupumzika + dakika 35 za kupikaKwa biskuti hamsini:
Viungo: ya unga wa T45 ya sukari ya kutengenezea ya asali ya almonds ya siagi laini 2 mayai ya chachu
Maganda ya limau moja Kijiko kimoja cha aroma ya vanila Kijiko kimoja cha amaretto Picha moja ya chumvi
Mapishi: Changanya siagi na asali, aroma ya vanila, amaretto, chumvi, maganda ya limau, siagi laini na mayai.
6. Ongeza unga na chachu kisha almati nzima.
7. Weka unga kwenye friji kwa angalau dakika 30, kisha gawanisha kwa sehemu tatu sawa na uunde vichungu vya takriban 3cm kwa kipenyo.
8. Weka juu ya sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka kwa nafasi (zitasinyaa wakati wa kupika).
9. Pika kwenye oveni iliyowashwa awali saa 180°C kwa dakika 25 za kupika.
10. Baada ya kutoka kwenye oveni, zikate mara moja kwa vipande vya 1 hadi 1.
11. 5cm upana kisha weka biskuti kwenye sahani.
12. Zichome kwa dakika 10 tena, kisha zieleke kwenye gridi ili ziwe baridi na hatimaye ujiburudishe!