

Bebe Bisküvisi Tarifi

Lezzetli Tarif - 06/08/2022



Hazırlama Süresi

30 dakika

Zorluk

Kolay

Kişilik

6-10

Description

Bebe bisküvisi tarifi, bebekler için lezzetli bebe bisküvisi, mis gibi bebek bisküvisi, bebe bisküvisi nasıl yapılır

Gerekli Malzemeler

— 1 su bardağı tam buğday unu# 1 su bardağı pirinç unu# 2 yemek kaşığı irmik# 3 yemek kaşığı tereyağı# 1 yemek kaşığı zeytinyağı# 4 yemek kaşığı pekmez# 1/2 (yarım) adet muz# 1/2 (yarım) çay kaşığı tarçın

Tarif adımları

- Öncelikle katı malzemeler ile sıvı malzemeleri ayırın# Unları
- irimiği ve tarçını bir kaptaki; yağları
- pekmezi ve muzunu ise ayrı bir kaptaki bir araya getirin# Katı malzemeleri spatula yardımıyla karıştırın
- sıvı malzemeleri ise mikserle birkaç dakika kadar çırpın# Ardından bütün malzemeleri birleştirin# Hamuru homojen bir kıvam elde edene kadar yoğurun# Tezgaha alın
- elinizle rulo şeklini verin ve her biri 2 parmak kalınlığında olacak şekilde bükükle kesin# Kestiğiniz parçaları yağı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin# Çatal yardımıyla üzerlerine bastırarak şekil verin# Tepsiyi
- alt-üst fanlı ayarında 160 derecede ısıtılan fırında orta bölümüne yerleştirin ve üzerleri kızarana kadar pişirin# Bu ölçülerle 30 adet bisküvi elde ettim# Yoğururken de
- piştikten sonra da hamurun kıvamı yumuşak olacaktır ancak soğudukça sertleşir