

بیسکویت با کاستارد

این بیسکویت های خوشمزه و کوچک به سرعت آماده میشوند و طعمی بی نظیر دارند...



این بیسکویت های خوشمزه و کوچک به سرعت آماده میشوند و طعمی بی نظیر دارند

آماده سازی: 30 دقیقه

پخت: 15 دقیقه

مواد لازم

جهت تهیه بیسکویت با کاستارد برای 10 نفر

کره نرم شده 100 گرم

شکر 3/4 پیمانه

آرد 2/1 پیمانه

تخم مرغ 1 عدد

وانیل 2/1 قاشق چای خوری

بکینگ پودر 2/1 قاشق غذا خوری

پودر کاستارد 3 قاشق غذا خوری

طرز تهیه

کره با شکر را خوب زده سپس تخم مرغ با وانیل را اضافه میکنیم ، سپس آرد همراه با کاستارد و بکینگ پودر را آرام آرام اضافه میکنیم

بعد از اینکه خوب هم زدیم و مخلوط شد به مدت نیم ساعت در یخچال گذاشته وبعد به هر شکلی که دوست داریم قالب زده سینی فر را چرب کرده بسکویتها را قسمت وسط فر گذاشت

حرارت 150 درجه به مدت 10 الی 15 دقیقه میپزیم اگر لازم بود چند دقیقه هم فر بالا را روشن میکنیم.

بعد از پختن و خنک شدن سس شکلات را آماده کرده و نیمی از بسکویتها را در شکلات فرو میکنیم.