

Kalpli Biskuvi

Malzemeler

Yarım su bardagından biraz fazla toz seker

2 adet yumurta

1 tatli kasigi kabartma tozu

Marmelat

Pudra sekeri

Un (3-4 su bardagi yetiyor)

250 gram hafif erimis kati yag

1,5 su bardagi toz badem

1/4 cay kasigi vanilya

Yapilisi

Marmelat disindaki tum malzemeleri yogurma kabina alarak karistirip kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin.

Hamuru merdane ile acip, kalp kalibiyla kesin.180 C'de yarim saat kadar pisirin.

Soguduktan sonra yarisinin uzerine marmelat surun. Diger yariyi marmelatli biskuvilerin uzerine kapatip, pudra sekeri serpin.afiyet olsun.