



Acıbadem

Malzemeler

12 kişilik 12 yumurta - 375 gr toz şeker - 3 paket kabartma tozu 9 damla portakal aroması
- 1500 gr soyulmuş badem - 300 gr ince irmik
2 çorba kaşığı portakal çiçeği suyu

Yapılışı

Fırını 180 derecede ısıtınız.

Bademleri **tırtıklı bıçaklı R5 parçalayıcı** ile doğrayınız .

Düz bıçak ile R5 parçalayıcı kabında irmiği, yumurtaları, şeker, kabartma tozunu, doğranmış bademleri ve portakal aromasını homojen bir hamur elde edene kadar karıştırınız.

Ellerinize portakal çiçeği suyu bulayıp, toplar oluşturun ve hafifçe üzerlerine bastırınız.

Acıbademleri folyo ile kaplanmış pasta tepsisine diziniz.

20- 25 dk boyunca 180 derece fırında pişiriniz. Saklayınız.

Soğuduktan sonra, acıbademlere pudra şekerini serpiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Parçalayıcı



dişli bıçak