


# Fındıklı Biscotti

60 adet

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 300 g un
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 tutam tuz
- 50 g oda sıcaklığında tereyağı
- 2 yumurta
- 1 - 2 çay kaşığı Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker
- 2 yemek kaşığı kayısı reçeli suyu
- 1 çay bardağı fındık kırığı
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Çikolata Parçaları

## 1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Toz şeker, tuz, tereyağı, yumurta, baharatlı esmer şeker ve kayısı reçeli suyunu bir kaba alın. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 1-2 dakika çırpın. Fındık kırığı, çikolata parçaları veelediğiniz unu ekleyin. Kısa bir süre çırpın. Hamur katılaştıkça tezgaha alın ve eliniz ile iyice yoğurun. 4 eşit parçaya bölün ve her birini 30 cm uzunluğunda rulo yapın. Fırın tepsisine aralıklı yerleştirin ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Süre sonunda fırından çıkarın ve 10-15 dakika bekletin. Fırını kapatmayın. Bıçak ile 1,5 cm genişliğinde dilimleyin ve tepsiye yatırarak sıralayın. Aynı fırın ayarında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.