

Digestive Biscuits (Whole Wheat & Oats)

Crunchy homemade digestive biscuits made with whole wheat flour, oats, powdered sugar, and butter/ghee.

YIELD

About 8 biscuits

PREP

10 minutes chill

COOK/SET

20 minutes bake

SOURCE

hxn464SCNzg

Ingredients

- Whole wheat flour: 1 cup
- Oats/oat flour: as shown
- Powdered sugar: 1/4 cup
- Baking powder: 1 tsp
- Baking soda: 1/4 tsp if using
- Butter/ghee: as needed for crumb texture
- Milk: 1-2 tbsp, only if needed

Method

1. Mix dry ingredients.
2. Rub in butter/ghee until crumbly.
3. Add 1-2 tbsp milk only if needed and bind gently.
4. Cover and refrigerate 10 minutes.
5. Roll evenly and cut biscuits.
6. Prick or mark if desired.
7. Bake about 20 minutes until crisp.
8. Cool completely before storing.

Notes

- Use clean, dry utensils for storage recipes.
- Adjust salt, spice, and sourness to taste.

Quantities are checked against the video transcript; where an exact quantity is not spoken, the recipe says as needed.

डाइजेस्टिव बिस्किट

गेहुं, ओट्स, पाउडर शुगर और घी/बटर से बने कुरकुरे घर के डाइजेस्टिव बिस्किट।

YIELD

लगभग 8 बिस्किट

PREP

10 मिनट चिल

COOK/SET

20 मिनट बेक

SOURCE

hxn464SCNzg

सामग्री

- गेहुं का आटा: 1 कप
- ओट्स/ओट फ्लोर: वीडियो अनुसार
- पाउडर शुगर: 1/4 कप
- बेकिंग पाउडर: 1 छोटा चम्मच
- बेकिंग सोडा: 1/4 छोटा चम्मच, अगर इस्तेमाल करें
- घी/बटर: crumb texture के लिए
- दूध: 1-2 बड़े चम्मच, जरूरत हो तो

विधि

- सूखी सामग्री मिलाएं।
- घी/बटर मिलाकर crumb texture बनाएं।
- जरूरत हो तो 1-2 बड़े चम्मच दूध डालकर bind करें।
- ढककर 10 मिनट फ्रिज में रखें।
- रोल करके बिस्किट काटें।
- चाहें तो ऊपर निशान बनाएं।
- लगभग 20 मिनट क्रिस्प होने तक बेक करें।
- पूरी तरह ठंडा करके स्टोर करें।

टिप्स

- स्टोरेज रेसिपी में साफ और सूखे बर्तन इस्तेमाल करें।
- नमक, मसाला और खटास स्वाद अनुसार रखें।

मात्राएं वीडियो transcript से मिलान करके लिखी गई हैं; जहां exact मात्रा नहीं बोली गई, वहां जरूरत अनुसार लिखा गया है।