KİRPİ KURABİYE

1,5 bardak un
75 gr. tereyağı (margarin de olur)
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 yumurta akı
1 paket vanilya

Pudra şekeri ve tereyağı çırpılır. Yumurta akı katılır. Sonra elenmiş un ve vanilya eklenip yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp kirpi formu verilir. Üst kısımlarına da mutfak makası ile küçük küçük kesikler atılır. Her iki yanına damla çikolatadan birer göz iliştirilir. Tepsiye fırın kağıdı serilip, üzerine dizilir. 160 derecede 20-25 dakika pişirilir. Üstleri pembe beyaz olacak tıpkı un kurabiyesi gibi fazla tutulmaması lazım. İçinin piştiğinden emin olunca fırından çıkarabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:68596 • adı:Kirpi Kurabiye • gönderen:tekkaş • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:52