BADEMLİ KURABİYE

350 g un
250 g soğuk tereyağı
150 g şeker
1 yumurta
1 paket vanilya
yarım limon kabuğu rendesi
100 g soyulmuş, çekilmiş badem
150 g kayısı konfitürü
pudra şekeri

1. Un, tereyağı parçaları, şeker, yumurta, vanilya, limon kabuğu ve bademle hamur yoğurun. Hamuru folyoya sarıp 2 saat soğutun.
2. Fırını 180 derecede ısıtın.
3. Hamuru azar azar 2 mm kalınlığında açın. 5 cm çapında daireler kesin (kenarları dalgalı olsun). Kurabiyelerin yarısının ortasında da küçük bir delik açın. Büyük ve küçük parçaları kağıtlı bir tepsiye alın, 12-14 dakika pişirin.
4. Kurabiyeleri soğumaya bırakın. Konfitürü hafif ısıtın. Kurabiyelerin ortasında garnitür yapın.

ML® Çerezli Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19671 • adı:Bademli Kurabiye • gönderen:çitlenbik • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:12