BADEMLİ KURABİYE

125 gram toz badem
125 gr. oda sıcaklığında margarin
1 paket vanilya
125 gram toz şeker
125 gram un
1/4 çay kaşığı tuz

Badem kokusu gelene kadar kavrulur ve soğuduktan sonra önce margarin, vanilya, tuz sonra şeker eklenerek iyice karıştırılır. Karışıma un eklenir ve hamur olana kadar yoğrulur. Bir saat buzdolabında dinlendirilen hamurdan küçük parçalar koparılıp bisküvi şekli verilir, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 8-10 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.

ML® Dolu Kese için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:25035 • adı:Bademli Kurabiye • gönderen:aladağ • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:42