BADEMLİ UN KURABİYESİ

Hamuru için:
3 Su Bardağı Buğday Unu (300g)
Tereyağı (220g)
1 ½ Su Bardağı Toz Badem (120g)
1 Adet Yumurta
2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 Adet Portakal Kabuğunun Rendesi
Üzeri için:
2-3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Fırınınızı önceden 160oC ayarlayıp ısıtın.
Pakmaya Pudra Şekeri ve tereyağını mikser yardımı ile krema kıvamına gelinceye dek çırpın. Yumurta ve Pakmaya Şekerli Vanilini ekleyip 1-2 dakika çırpmaya devam edin.
Üzerine diğer hamur malzemelerini de ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir kurabiye hamuru elde edinceye dek yoğurun.
Hazırladığınız hamuru 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Hamurdan 2 ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp hafif uzatarak yay şeklini verin ve aralıklarla pişirme kağıdı serili tepsiye dizin.
Önceden 160oC ısıtılmış fırında 22-24 dakika pişirin.
Fırından alınca, pudra şekerine bulayıp soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:121593 • adı:Bademli Un Kurabiyesi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 11:49