BADEMLİ VE KAYISI MARMELATLI KURABİYE

Malzemesi:
125 gr. margarin
1/2 bardak pudra şekeri
1 3/4 bardak un
3 yumurta sarısı ve akı ayrılmış
kayısı marmelatı
kıyılmış badem

Hazırlanışı:
Margarini şekerle birlikte krema gibi olana kadar vurun. Yumurta sarılarını ve unu katın. Hamurdan ufak toplar yapın. Ortalarına parmakla bastırarak çukur açın. Bunun içine kayısı marmelatı doldurun. Kurabiyelerin üstüne fırçayla yumurta akı sürün ve badem serpin. Orta hararetli fırında, hafifçe pembeleşinceye kadar pişirin.

ML® Marmelatlı Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:37547 • adı:BADEMLİ VE KAYISI MARMELATLI KURABİYE • gönderen:ekselans • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:05