BADEMLİ KURABİYE

200 gr. margarin
3 su bardağı un
yarım çay bardağı pudra şekeri
300 gr. badem
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta

Margarin un ve pudra şekerini karıştırıp iyice yoğurun, hamuru dinlenmesi için kenara alın. Bademleri mutfak robotunda çok ince çektikten sonra üzerine toz şeker ve yumurtaları iyice karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Küçük tart kalıplarına yerleştirin. Hmurların içine bademli karışımdan dilediğiniz miktarda dökün. 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Kalıplar soğuduktan sonra kurabiyeleri çıkartıp sevis yapın. Bu kurabiyeyi fıstık, ceviz yada üzünle de yapılabilir.

ML® Kalbur Kurabiyesi için tıklayın

