TARÇINLI KURABİYE

4 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 limon
2 yumurta
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
Tarçın pudra şekeri

Derin bir kabın içinde unu, pudra şekerini ve tereyağını kum gibi oluncaya dek pişirin. Üzerine limon kabuğu rendesini ve suyunu ilave edin. Yumurta sarısı kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Unlanış zeminde hamuru açın ve kurabiye kesme kalıplarıyla kesip tepsiye yerleştirin. 180 derecedeki fırında 15 dakika kadar renkleri koyulaşmadan pişirip çıkartın. Soğumaya bırakın. Üzerlerine erimiş çikolata döküp iki kat yapın ve tekrar çikolata gezdirip soğutun. Servis tabağına dizip ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:93623 • adı:Tarçınlı Kurabiye • gönderen:fado • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:00