



## AMARETTİ KURABIYE

40 adet için malzeme:

3 yumurta akı,  
300 g çekilmiş badem,  
8 damla acı badem yağı,  
300 g toz şeker,  
serpiştirmek için pudra şekeri

1. Yumurta aklarını sert bir köpük elde edilene kadar çırpın, bademleri, acı badem yağını ve şekeri yedin.
2. Fırını 160 derecede ısıtın. Bir tatlı kaşığı yardımı ile fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Parçaları kağıtlı bir tepsiye dizin. Tepsiyi fırına koyun ve kurabiyeleri 20 dakika pişirin (daha ziyade kurutun).
3. Kurabiyeleri tepside alıp bir ızgaranın üstünde soğumaya bırakın. Pudra şekeri serpiştirin.

[ML@ Marlon Kurabiyesi için tıklayın](#)



Fotoğraf "çiçekçi" tarafından gönderildi. 04.06.2020