BADEMLİ KURABİYELER

1 poşetten biraz daha az kek karışımı
125 gr margarin
1 su bardağından biraz daha fazla toz şeker
Yarım su bardağı badem
1 paket vanilya
1 adet yumurta

Önceden kaynattığımız su dolu bir kabın içerisine yarım su bardağı badem ilave edip yumuşamalarını bekleyelim . Bunu beklerken, şeker ve margarini mikserle karıştıralım. Bu arada yumuşayan bademlerin kabuklarını soyalım ve dövelim iyice. Şimdi şeker ve margarin karışımına bu bademlerimizi ve yumurtayı ilave edip iyice çırpalım. Vanilyayı da ekleyelim. Şimdi de kek karışımına azar azar ekleyelim. Hamurumuzu da devamlı olarak yoğuralım. Ha bu arada un az gelirse ilave edelim. Artık hamuru yarım saat kadar dinlendirelim. Hazır olduktan sonra hamurdan iri ceviz büyüklüğü kadar parçalar koparalım ve kurabiyeye şekil verelim. Şimdi de kurabiyeleri yağlanmış tepsiye dizelim ve üstlerine birer bademi de dik olarak batıralım. Önceden ısıttığımız 175 santigrat derecelik fırında kurabiyelerimizin üstleri pembeleşene kadar, ki bu yaklaşık 15 dakika civarında sürer, pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:68631 • adı:Bademli Kurabiyeler • gönderen:dosta • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:57