



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SÜSLÜ KURABİYELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

120 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Şekerli Çubuk

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yemek kaşığı su

2 - 3 yemek kaşığı yaprak badem

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Unu bir kaba alın. Hamur kabartma tozunu ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Tereyağı, yumurta, pudra şekeri, şekerli vanilin ve acı badem aromasını üzerine ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hafif unlanmış tezgah üzerinde merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yuvarlak, kalp ve yıldız kurabiye kalıpları ile hamurdan şekiller çıkarın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Şekerli çubuk pasta süslerini mutfak robotuna alın. 1-2 kez kısa süreliğine basarak daha ufak parçalar haline getirin. Pudra şekerini bir kaseye alın ve suyu ilave edip iyice karıştırın. Soğuyan kurabiyelerin üzerine sürün. Yaprak badem ve hazırladığınız pasta süsü ile süsleyin. Glazürler donunca servis yapın.

