EV KURABİYESİ

3,5 su bardağı un
2 yumurta
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya ve kabartma tozu
1,5 çay bardağı pudra şekeri

Derin bir kabın içinde sıvı yağ, yumurta ve tereyağını iyice ezin. Üzerine pudra şekerini döküp karıştırmaya devam edin. Vanilya, kabartma tozu ve unu eleyip karışımın üzerine ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan parçalar kopartıp yuvarlayın. İstediğiniz şekillerde tepsiye dizin. Fırın tepsisine dizip 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirip çıkartın.

© lezzetler.com tarif no:96515 • adı:Ev Kurabiyesi • gönderen:hızır ç. • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:08