GLUTENSİZ ELMALI KURABİYE

https://www.colyakankara.org.tr

Yarım paket margarin
2 kahve fincanı sıvıyağ
1.5 kahve fincanı sıvıyağ
1 yemek kaşığı yoğurt
1 paket vanilya
Aldığı kadar mısır nişastası
Elmalı iç için:
3-4 adet elma
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı fındık öğütülmüş

İçi için, elmalar rendelenip tavada suyu bitinceye kadar pişirilir. Sonra şeker ilave edip karıştırılır. Tarçın, fındıkta ilave edilip soğutulur.
Margarin, sıvıyağ, pudra şeker, vanilya, yoğurt tepsi karıştırılır. Aldığı kadar mısır nişastası eklenir. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır.
Ortası açılıp içine elmalı iç konup kapatılır. Isıtılmış fırında 180°C de pişirilir. Fırından çıkıp ılınınca pudra şekeri serpilir.

© lezzetler.com tarif no:133578 • adı:Glutensiz Elmalı Kurabiye • gönderen:Abbas Y. • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:17