



## KALP ŞEKLİNDE ÇATLAK KURABIYE

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tereyağı  
1 adet yumurta  
400 gram buğday nişastası  
4 çorba kaşığı pudra şekeri  
3 çorba kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu

Eritilmiş tereyağı ve pudra şekerini geniş bir kaptan çırpın. Yumurtayı da ekleyerek çırpıma devam edin. Buğday nişastası, vanilya, kabartma tozu ve kakaoyu da ekleyerek bütün karışımı yoğurun. Dilerseniz kalpli kalıplarla hamura şekil verin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında çatlayana kadar pişirin. Piştikten sonra pudra şekeri ile de servis edebilirsiniz.

