MANTAR KURABİYE

Selda Çetintaş

1 adet yumurta
150 gr margarin (oda sıcaklığında)
1 su bardağı pudra şekeri
2 su bardağı mısır nişastası
1 su bardağı un
1/2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
2 çorba kaşığı kakao

Geniş bir kabın içine tüm malzemeleri alalım ve iyice karıştıralım. Hamur çok fazla katı kıvamlı olmuyor. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elimizle şekil verelim. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine kurabiyelerimizi dizelim. İstediğimiz bir kalıbı kakaoya batırıp kurabiyenin üzerine hafifçe bastıralım. 170 C fırında üstleri pembeleşene kadar pişirelim ve enfes mantar kurabiyelerimiz artık servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:118964 • adı:Mantar Kurabiye • gönderen:altınel • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:38