MANTAR KURABİYE

https://www.sabah.com.tr

2 yumurta
1 paket margarin veya tereyağı (yumuşamış)
1 su bardağı un
1 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 paket buğday nişastası
1 çorba kaşığı kakao

Hamur yoğurcağımız kaba yumuşamış margarini, pudra şekerini, yumurtaları ekleyip krem haline gelene dek yoğuralım. Unu, nişastayı, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan, cevizden biraz daha iri parçalar koparık yuvarlak şekiller verelim. Bir şişe veya tuzluğun ağız kısmını kakaoya batıralım ve hamurların orta kısmına kakaolu şişe ağzını derince bastırıp çekerek hamurların mantar şekli almalarını sağlayalım. Hamurları fırın kabına dizip önceden ısıtılmış 170 derece ısılı fırında üzeri beyaz kalacak şekilde pişirelim.



© lezzetler.com tarif no:140457 • adı:Mantar Kurabiye • gönderen:ibrahim ibo • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:36