



MANTAR KURABIYE

1 paket margarin (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
6 tepeleme yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı kakao
Aldığı kadar un

Geniş bir kaba sıvı yağ ve oda sıcaklığındaki margarinini alın. Parmak uçlarınızla margarinini ezin. Üzerine nişasta ve pudra şekeri ekleyin. Üzerine elenmiş unu ekleyin ve iyice yoğurun. Hamuru eşit bezelere bölün ve yuvarlayın. Bir şişe kapağını kakaoya bandırın ve hamurun üzerine bastırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişen kurabiyeleri soğuması için demir tel üzerine alın.

