MANTAR KURABİYE

250 Gr Sana Klasik Kase
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
1 Su Bardağı un
2 Paket nişasta
1 Paket pudra şekeri
2 Adet yumurta
1 Tatlı Kaşığı kakao

Geniş bir hamur yoğurma kabında buğday nişastasını, 1 su bardağı unu, 2 adet yumurtayı, 1 paket oda sıcaklığında margarini, 1 çay kaşığı kabartma tozunu ve 1 paket pudra şekerini karıştırın. Ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene dek yoğurun. Fırın tepsisinin boyutlarında yağlı kağıt serin. Tepsinin içine yerleştirin.Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayarak şekil verin. Küçük hamur toplarını tepsiye dizin. Yuvarlak küçük bir şişe kapağını kakaoya batırın. Sonra küçük hamur topunun üzerine bastırın. Önceden ısıtılmış orta ısılı fırında kurabiyelerin üzeri çok hafif pembeleşene dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:80036 • adı:Mantar Kurabiye • gönderen:köylügüzeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:36