MEYVELİ ŞEKERLİ KURABİYE

250 gram tereyağı
5 bardak un
1,5 bardak pudra şekeri
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı meyveli şeker

Pudra şekerini yumuşamış tereyağıyla yoğurup unu yavaş yavaş ilave ederek sert bir hamur tutun. 20 dakika soğuk bir yerde dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar koparıp elinizle yassılaştırın.
Kalıpla şekillendirip orta kısmını parmağınızla çukurlaştırın. 150 derecelik fırında pembeleşene kadar pişirin. Çukur kısımlarını meyveli şekerle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:142413 • adı:Meyveli Şekerli Kurabiye • gönderen:çok şey bilen adam • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:05