MISIR NİŞASTALI KURABİYE

http://www.hurriyet.com.tr

1 paket mısır nişastası
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
250 gram eritilmiş soğutulmuş tereyağı
Yarım su bardağı şeker
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Yarım çay bardağı renkli pasta süsü veya kuş lokumu

İlk önce tereyağını eritip soğumaya bırakın. Bu arada kuş lokumlarını da robottan geçirip hazırlayın. Soğutulmuş tereyağı, yumurta ve şekeri geniş bir kap içinde mikser ile karıştırın. Un ve kabartma tozunu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında olduğunda küçük parçalar kopartıp elinizde yuvarlayarak tepsiye dizin. Üzerlerine dilediğiniz şekilde renkli pasta süsü veya kuş lokumlarından koyup fırına sürebilirsiniz. 15-20 dakika kadar pişirmeniz yeterli olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:142414 • adı:Mısır Nişastalı Kurabiye • gönderen:çok şey bilen adam • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:35