PAPATYA KURABİYE

200 gr margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 adet kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
Alabildiği kadar un

Margarin, sıvı yağ ve pudra şekerini iyice karıştıralım. Kabartma tozunu ekleyelim. Elediğimiz unu azar azar ekleyelim (kulak memesi kıvamında olana kadar). Yoğurmaya devam edelim. Hamuru elde ettikten sonra 1/3'ünü ayıralım. Kalan hamuru misket büyüklüğünde yuvarlayalım ve 5 tanesini resimde görüldüğü gibi birbirine ekleyelim. Yağladığımız tepsiye dizelim. Ayırdığımız parçaya ise kakao ekleyip tekrar yoğuruyoruz. Bu karışımı da aynı şekilde misket büyüklüğünde parçalar haline getiriyoruz. Her bir parçayı tepsiye dizdiğimiz 5'li misketlerin üzerine ekliyoruz. Önceden ısıtılmış fırında 160 derecede pembeleşmek üzere olana kadar pişiyoruz.

© lezzetler.com tarif no:73194 • adı:Papatya Kurabiye • gönderen:gök boncuk • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:33