RENKLİ KURABİYE

150 gr tereyağı
2 su bardağı un
1 çay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu

Oda sıcaklığında yumuşamış olan tereyağı ile unu elinizle karıştırın. Pudra şekeri, vanilya, kabartma tozu ve yumurtayı ekleyin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin ve ikiye bölün. Bir tanesine kakaoyu ekleyip tekrar yoğurun. Her iki hamuru ayrı ayrı un serpilmiş tezgahın üzerinde açıp üst üste yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp bıçakla dilimleyin. Tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:81441 • adı:Renkli Kurabiye • gönderen:fatma hatun • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:34