



SADE VE KAKAOLU UN KURABIYESİ

www.takita.com.tr

½ su bardağı Formtat 60 (100 gr)
3 ½ su bardağı un (420 gr)
1 paket margarin (250 gr)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kasığı kakao (5 gr)

Oda sıcaklığında erimis margarin ve Formtat 60 karıştırılır.
Vanilya eklenir, daha sonra un ve kabartma tozu ilave edilerek kulak memesi kıvamında hamur elde edilinceye kadar yogurulur. Hazırlanan hamurun yarısı ayrı bir kaba alınır, kalan yarısına kakao ilave edilerek karıştırılır.
Kakaolu ve sade olarak 2 hamur elde edilir. Kaygan bir zemin üzerinde yuvarlandıktan sonra baklava şeklinde kesilip tepsiye sıralanır.
150o C[?]ye ısıtılmış olan fırında 15-20 dk. süreyle kurabiyeler pembelesene kadar pisirilir.
Fırından çıkarıldıktan sonra üzerlerine Formtat 60 serpilerek servis yapılır.

