ŞEKERSİZ KURABİYELER

125 gr yumuşamış tereyağı
1 çay bardağı tatlandırıcı
1 paket vanilya
2 yumurta
Yarım çay bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu
3 su bardağı tam buğday unu
1 tutam tuz
1 paket kabartma tozu

Fırın 180°C ısıtılır ve fırın tepsisi hafifçe yağlanarak bekletilir. Yağlar, tatlandırıcı ve vanilya mikser veya elle tereyağı yumuşayıncaya kadar yoğrulur. Yumurta, su ve limon suyu eklenip kısaca tekrar yoğrulur. Hamur unlu tezgaha alınır, ikiye bölünüp ayrı ayrı streç folyoya konup buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Hamurlar buzdolabından çıkartılıp tezgahta yarım cm kalınlığında merdane ile açılır. Dileğe göre şekiller veya bardak kullanılarak kesilir ve tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış fırında 180°C'de 12-15 dakika pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:128551 • adı:Şekersiz Kurabiyeler • gönderen:numara • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:21