



ZENCEFİLLİ KURABİYELER

100 g pudra şekeri
100 g tereyağı, yumuşatılmış
3 çay kaşığı toz zencefil
1 büyük yumurta, çırpılmış
300 g un

Şeker, tereyağı ve öğütölmüş zencefili birlikte çırpın, sonra da yumurtayı yavaş yavaş yedin. Karışımı elinizle bir top haline getirin, ardından streç filmine sarın ve 45 dakika buzdolabında saklayın. Fırını 190 ° C'ye ısıtın.

2 fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın.

Hamuru 24 parçaya bölün ve top haline getirin. Hazırlanan tepsinin üzerine yerleştirin, sonra 15 dakika ya da altın renginde pişirin. Bisküvileri bir tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

