UN KURABİYESİ



1 Paket margarin
4 Kahve fincanı un
3,5 Kahve fincanı mısır nişastası
2 Kahve fincanı pudra şekeri
1 Paket vanilya
1 Tutam tuz

Önce oda ısısında yumuşatılmış margarin ve pudra şekeri pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
Bu karışıma diğer malzemeler eklenerek yoğrulur.
Düzgün bir kıvam alan karışım buzdolabının alt rafında 1,5 – 2 saat dinlendirilir.
Ceviz büyüklüğünde şekillendirilmiş kurabiyeler hafif yağlanmış tepsiye dizilir.
200 derece önceden ısıtılmış fırında fazla pembeleşmeyecek şekilde pişirilir.
Fırından sıcak çıkan kurabiyelere pudra şekeri serpilir, servis yapılır.

Not: Hamur yoğurma aşamasında, biraz geç toplanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 352 | Adı: Un Kurabiyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:08