

Bonibon Yildizlari

Malzemeler

1 paket nisasta

125 gr tereyagi

1 adet yumurta

Yarim su bardagi un (ilave olabilir)

Yarim paket kabartma tozu

Yarim su bardagi pudra sekeri

Uzeri icin: Bonibon

Yapilisi

Oncelikle yogurma kabina tereyagi, yumurta ve seker ilave edelim ve iyice karistiralim.

Nisasta, un ve kabartma tozunu da ilave edelim, kulak memesi kivaminda bir hamur yoguruyoruz. Ele yapisiyorsa biraz daha un ekleyebiliriz. Merdaneyle acalim ve yildiz

sekindeki kurabiye kalibiyla keselim.Yagli kagit serdigimiz tepsiye dizdigimiz

yildizlarin gobeklerine birer bonibon oturtalim. Onceden isitilmis 160 derecede beyaz

kalacak sekilde pisirelim.Afiyet olsun:)