

Bonibonlu Kurabiye

Malzemeler

2 yumurta
1 su bardagi tozseker
1 su bardagindan 1 parmak eksik sivi yag
2 corba kasigi kakao
2 su bardagi tam bugday unu (normal un da olabilir)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 corba kasigi damla cikolata
Uzerine:
2-3 kutu bonibon

Yapilisi

Ilk olarak yogurma kabina yumurtalar kirilir.
Toz seker ve sivi yag eklenip cirpilir.
Uzerine diger malzemeler ilave edilip karistirilir.
Hamurdan parcalar kopartilip yuvarlanir.
(Yapiskan bir hamur oldugu icin elimizi yaglamak gerekiyor)
Kurabiyelerin uzerine bonibonlar yerlestirilerek onceden isitilmis 160 derece firinda icleri cok kurutulmadan pisirilir.
(15-18 dk.) ve kurabiyelerimiz hazır
Afiyet olsun...