

Coco Star Kurabiye

Malzemeler

250 gr oda sicakliginda margarin
125 gr pudra sekeri
2 yumurta (beyazi ic harci icin ayrilacak)
Yarim cay bardagi sivi yag
2 corba kasigi nisasta
1 paket vanilya sekeri
1 paket kabartma tozu
3-4 corba kasigi kakao (artirma ve eksiltme yapabiliriz)
Aldigi kadar un.
Ic harci :
2 su bardagi hindistan cevizi
1 cay bardagi pudra sekeri
1-2 yumurta beyazi
Uzerine:
Cikolata.

Yapilisi

Yukarida yazdigim malzemelerle kakaolu guzel bir hamur yoguralim. Hamurumuz yumusak bir hamur olmalidir,eger biraz sert olursa ic harcini koyup kapatirken hamurda catlama olabilir,isiniz daha zorlasir.Ic harci icin tum malzemeleri karistirip yogrun. Hamurumuzdan istedigimiz buyukluk de parcalar kopartalim avucumuzun icinde acalim ve ic harcimizdan bolca koyalim. Guzelce kapatalim ve kapattigimiz tarafi alta gelecek sekilde tepsimize yerlestirelim. (Kurabiyelerimiz yuvarlak olmalidir)
180C Yaklasik yarim saat pisirelim.
Kurabiyelerimiz soguyunca uzerine eritilmis cikolata ile susleyelim ;)
Afiyet olsun...
KAYNAK: emelmutfakta