

Damla Cikolatali Pudingli Kurabiye

Malzemeler

1 yumurta
100 gr. oda sicakliginda tereyag
1 paket cilekli puding
2 su b. un
1 tatli k. kabartma tozu
1 cay b. pudra sekeri
1 cay b. damla cikolata

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagini mikserle cirpin. Pudra sekerini ekleyip cirpmaya devam edin. Yumurtalari da ekleyip cirpin. Un, puding ve kabartma tozu ilave edip kulak memesi kivaminda bir hamur yogurun. Un ekleyebilirsiniz gerekirse. Damla cikolatayi da ekleyip dilediginiz gibi sekil verin ve yagli kagit serili tepsiye dizin. Tepsiyi buzdolabinda 20 dk. bekletin. 180 derecede onceden isitilmis firinda yaklasik 20-25 dk. alti kizarana kadar pisirin.