

İki Renkli Krem Santili Kurabiye

Malzemeler

1 paket krem santi(1 kutuda 2 paket oluyor 1 paketi kullanılacak)

1 su bardağı sıvı yağ

3 su bardağı un

2 yemek kaşığı kakao (eksiltip arttırabilirsiniz)

1 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı

Sıvı yağ, krem santi ve pudra şekerini karıştırıyoruz. Yavaş yavaş üzerine un ekliyoruz ve yoğuruyoruz. Hamuru 2 eşit parçaya ayırıyoruz. Bir parçasına kakao ekleyip yoğurmaya devam ediyoruz. Gerekirse birkaç damla yağ ekleyebilirsiniz.

2 hamurdan küçük parçalar alıp elimizle şekil veriyoruz. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz ve ortasına fındık batırıyoruz. 20 dakika kadar 180 derece fırında pişiriyoruz.

Altının kızarması yeterli, kurabiyenin kızarmasını beklemeyin. Fırından aldıktan sonra soguyuncaya kadar dagılmaması için dokunmuyoruz. Afiyet olsun...