

Kakaolu Alman Kurabiye

Malzemeler

1,5 su bardagi un
2 yemek kasigi kakao
115 gram margarin (oda sicakliginda yumusatilmis)
125 gram toz seker
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Ustu icin:
1 yumurtanin beyazi
1 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Mikserde margarin, toz seker ve yumurtayi cirpalim.
Un, kakao ve tuz ekleyip sert bir hamur elde edelim.
Hamuru strec kagida sarip 1 saat buzdolabinda bekletelim.
Hamurdan 28 adet yuvarlak beze yapalim.
istedigimiz sekli verelim.
Yumurta aki ve toz sekeri karistirip kurabiyelerin ustune surelim.
180 derecelik firinda 10-12 dakika pisirelim.
ellerimize saglik