

Krem Santili Kurabiye

Malzemeler

1,5 su b. siviyağ

150 gram toz kremsanti

Alabildiği kadar un

Yapılışı

Kremsanti ve yağı yogurmak kabına alın.

Üzerine önce 3 su bardağı un ekleyip yogurmaya başlayın.

Daha sonra yavaş yavaş kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyip yogurun.

Yağlı kâğıt serdiğiniz tepsiye ceviz büyüklüğünde parçalar alıp istediğiniz şekli vererek tepsiye dizin.

175 derecede önceden ısıttığınız fırında 15-20 dk. pişirin.

Fırından çıkıp biraz ılıdıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip servis tabağına alın.