

Lolipop Kurabiye

Malzemeler

200 gr. tereyagi
3 yemek kasigi siviyağ
1,5 su bardagi pudra sekeri
2 su bardagi nisasta
2 su bardagi un
2 adet yumurta
1 pk. kabartma tozu
1 tup limon aromasi
4 corba kasigi kakao + 2 corba kasigi siviyağ

Yapilisi

İlk önce iyice yumuşamış tereyağına; pudra şekeri, nişasta, un, kabartma tozu, vanilya sirasi ile eleyerek ilave edelim. Limon aroması yumurtalar ve siviyağda ekleyip uzun bir süre yoguralım. Yogrulma işlemi bittikten sonra hamurumuzu ikiye ayıralım bir yarısına kakao ile 2 kasık siviyağı ekleyip tekrar yoguralım. Olusturulan hamurlardan findik büyüklüğünde parçalar koparalım bir kakaolu bir sade top yan yana koyalım tam altına bir sade bir kakaolu koyalım. Birbirine yapıştırılan bu topları yavaşca rulo haline getirelim. Kursun kalem kalınlığına geldiğinde yavaşca simit gibi gerisine buzelim. Olusan hamurumuzu yavaşca içine doğru kıvıralım lolipop şeklini verelim. Her birine birer kurdan veya copsis batıralım yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye dizelim. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15 dakika pişirelim. Afiyet olsun...)