

Nutellali Kurabiye

Malzemeler

250 gram margarin veya tereyagi

1/2 su bardagi pudra sekeri

1 yumurta

1/2 su bardagi bugday nisastasi

2,5 su bardagi un

1/2 su bardagi toz seker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Uzerine surmek icin nutella

Yapilisi

Bir kaba un haric butun malzemeleri koyup elimizle yoguralim.

Unu yavas yavas ilave edip kulak memesi yumusakligina getirelim.

Hamuru 20 dakika yogurduktan sonra 20 dakika dinlendirelim.

Hamuru ceviz buyuklugunde parcalar halince yuvarlayalim ve 175 C firina verelim.

Uzeri beyazken firindan cikaralim. Kurabiyeler pistikten sonra sogumaya birakip uzerlerini nutella ile sekil verelim.

AFIYET OLSUN