

Nutellali Kurabiye

Malzemeler

250 gr margarin

1 yumurta

Yarım cay bardagi siviyağ

1.5 cay bardagi pudra şekeri

1 paket kabartma tozu

Aldigi kadar un

Uzeri için :

2 su bardagi kadar nutelle

2-3 su bardagi kadar misir gevreği (hafifce kırılmış)

Yapılışı

Fırını 180 c ye ayarlayın.

Kurabiye için gerekli malzemeleri yogurup hamuru hazırlayın.Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak yuvarlayın.Tepsiye yerleştirin.Hafif pembeleşene kadar fırında pisirin.

Kurabiyeleri sogutun.

Nutellayı benmari usulu eritin.(Daha akışkan olması için)Kurabiyeleri nutellaya bulayıp daha sonra misir gevreği ile kaplayın.Tüm kurabiyelere aynı işlemi uygulayın.Bu şekilde servis edene kadar buzdolabında bekletin.