

Rulo Kurabiye

Malzemeler

2 yumurtanın sarısı
1 yumurtanın beyazı
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 paket (250 gr) margarin (eritilmiş)
3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 yemek kasığı kakao

Yapılışı

Yumurtaların sarılarını, beyazını ve pudra şekerini çukur bir kaba koyun. Mikserle şeker tamamen eriyene kadar karıştırın. Erimis margarini kaba ekleyin ve cirmaya devam edin. Unu ve kabartma tozunu ekleyin. Yumusak bir hamur elde edin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Bir parçasına kakao ekleyip bu parçayı yogurun. Kakaolu ve sade hamurları merdane yardımıyla aynı büyüklükte acın. Kakaolu parça üste gelecek şekilde üst üste koyun ve rulo halinde sarın. elinizle ruloyu biraz yuvarlayın. 35-40 dakika kadar buzdolabında bekletin. bir parmak kalınlığındaki eşiğin. pisirin