

Rulo Kurabiye

Malzemeler

150 gr tereyag (oda sicakliginda)

140 gr. pudra sekeri

1 buyuk yumurta

1 tatli kasigi vanilya ozutu

275 gr.un

150 gr. bugday nisastasi

1 paket kabartma tozu

15 gr. kakao

Yapilisi

Tereyag ile pudra sekerini krema haline gelene dek mikserle cirpin. Yumurtayi ve vanilya ozutunu ekleyin, cirpmaya devam edin.

Baska bir kapta, elediginiz kuru malzemeleri, kakao haric, karistirin. Daha sonra kuru malzemeleri yavasca, sivi malzemelere ekleyin, hamur haline gelene dek karistirin.

Elde ettiginiz hamuru ikiye bolun, bir parcasina kakaoyu ilave edin ve hamura yedirene dek yogurun.

Her iki hamuru da dolapta 15 dakika beklettikten sonra, bir merdane yardimiyla 1 cm. kalinliginda diktorgen seklinde acin.

Actiginiz iki hamuru ustuste gelecek sekilde koyun ve rulo halinde sarin. Rulonuzu strec filmle kapatip buzlukta 20 dakika bekletin.

Sonra buzluktan cikarttiginiz ruloyu cozulmesini beklemeden dilimleyin.

Pisirme kagidiyla hazirladiginiz tepsinize kurabiye dilimlerini yerlestirin, onceden isittiginiz firininizda 175C de 20-25 dakika pisirin.

Kurabiyelerin sogumasini bekledikten sonra afiyetle yiyin.