

Sevgililer Gunu Kurabiyesi

Malzemeler

3 su b. toz seker

1 su b. siviyağ

5 yumurta

2 su bardağı + 2 corba kasığı tepelene un

1 su bardağından iki parmak eksik kakao

1 paket vanilya

Bir tutam tuz

Yapılışı

Tozseker ve siviyağı mikserle cirpin. Uzerine yumurtaları ekleyip cirpmaya devam edin..

Ayrı bir kapta un, kakao, vanilya ve tuzu karıştırın. Yumurtalı karışımın uzerine ekleyip sulu bir hamur hazırlayın. Uzeri kapalı olarak buzdolabında en az 4 saat dinlendirin. Daha sonra yağlı kagit serilmiş bir firin tepsisine kalpli kurabiye kalıplarını yerleştirin.

İçlerine hazırladığınız hamurdan koyup yayılmasını sağlayın. Kalıpları çıkarmadan, önceden ısıtılmış 175 derece firında bir kurdanla kontrol ederek (batırdığınızda kurdana hamur yapışmıyorsa pismis demektir) pisirin. Kalıplardan çıkarın ve soguduktan sonra servis yapın