

Viyana Kurabiyesi

Malzemeler

100 gr. oda sicakliginda tereyag

2/3 cay b. pudra sekeri

1 yumurta aki

2 corba k. kakao

1 su b. un

1 paket vanilya

Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyag ve pudra sekerini mikserle cirpin. Yumurta akini ekleyip cirpmaya devam edin. Un,kakao ve vanilyayi ekleyip hamura karisana kadar cirpin. Hamur civik olmalı.(Elle sekil verilmemesi gerekir.) Hamuru sikma torbasina doldurup yagli kagit serili tepsiye sikin. Ortasina findik yerlestirin. Onceden isitilmis 180 derece firinda yaklasik 15 dk. kadar pisirin.