

Damla Sakızlı Kurabiyesi

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

Alacati usulü damla sakızlı kurabiyesi, kış hamuru sakız aromasıyla oluşturularak ağzda dağılan sade ve kahve yanına uygun bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 125 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı pudra şekeri
- 1 çimdik Damla sakızı

Yapılı

- Tereyağı ile pudra şekerini krema gibi olana kadar karıştırın.
- Damla sakızlı unla birlikte karıştırmayı yumuşak hamur yoğurun.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp tepsiye aralıkları.
- Kurabiyeleri 170°C fırında 6-18 dakika açılmak üzere pişirin.
- Tepside 10 dakika dinlendirip sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak kurabiyenin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ince çekilmiş kakao ve iri kıyılmış Antep fıstığı ekleyip küçük porsiyon tabağında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt