

Damla Sakızlı Kurabiyesi

Toplam 42 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 pudra şekeri ve damla sakızını kışma kıvamına getirin.
- Unu azar azar ekleyip ele yapışmayan hamur yapın.
- Hamuru 10 dakika dinlendirin, şekil verirken çatlamasın.
- Kurabiyeleri eşit boyda şekillendirip tepsiye dizin.
- Kurabiyeleri 170°C fırında 18 dakika pişirin, beyaz kalınca çıkarın.
- Pudra şekerini kurabiyeler tamamen soğuyunca eleyin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak kurabiyenin dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Damla sakızlı kurabiyesini pudra şekeri ile küçük tabakta yan yana dizin.

Alerjenler

Gluten

Süt