

# Kourabiethes

Toplam 47 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 22 dk

8 kişilik

Orta

~230 kcal

Açılış 2/10

Yunan bademli kurabiyesi pudra şekeri örtüsüyle ağzda dağılan bayram lokmasına dönüşür.

## Malzemeler

### Hamur için

- 350 gr Un
- 220 gr Tereyağ
- 120 gr Badem
- 150 gr Pudra şekeri

## Yapılışı

- Tereyağı ve pudra şekerini 4 dakika kabarana kadar çırpın.
- Un ve bademi ekleyip yumuşak kurabiye hamuru hazırlayın.
- Hamuru 15 dakika soğutun, kurabiyeleri yayılmasını sağlayın.
- Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp tepsiye aralıklı olarak koyun.
- Kurabiyeleri 170°C fırında 22 dakika pişirin.
- Ilıkken pudra şekeriyle bulayın tamamen soğuyunca ikinci kez kaplayın.

### PÜF NOKTASI

Ocaktan aldıktan sonra 3 dakika dinlendirmek aroma bileşenlerinin birleşmesine zaman tanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, yanında kahve ya da çay sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş