


# Glutensiz Kurabiye

Yaklaşık 25 - 30 adet

   çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
- 1 yumurta
- 100 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 yemek kaşığı süt

**\*Dr. Oetker Glutensiz ürünler dışındaki malzemelerin de gluten içermediğinden emin olunuz.:**

## 1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 170 °C**

**Turbo pişirme: 160 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un karışımını derin bir kaba alın. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, yumurta, tereyağı ve sütü ekleyip yoğurun. Merdane yardımı ile 2-3 mm kalınlığında açın. Kurabiye kalıpları ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika**

Fırından çıkarıp soğutun ve servis yapın.