


Glutensiz Kuru Üzümlü Cevizli 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
- 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

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. Kuru üzüm ve cevizi ilave edip kısa bir süre daha 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.