


# Hız Tutkunu Kurabiyeler

Yaklaşık 20 - 25 adet

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Hamur:

2 - 2,5 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
1 poşet Dr. Oetker Bitter  
Çikolatalı Puding  
250 g yumuşak margarin  
1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

### Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

## 1 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp çırpma kabına eleyin. Üzerine puding poşetini de boşaltıp kaşık yardımı ile karıştırın. Margarini ilave edip iyice yoğurun. Öğütülmüş cevizleri ekleyip tekrar yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

## 2 Fırın tepsinin eyağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 3 Süre sonunda hamuru hafif unlanmış tezgah üzerinde merdane ile 0.5 cm kalınlığında açın. Araba şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika**

Fırından çıkartıp soğutun.



4 Süsleme:

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurup kurabiyeleri süsleyin.

