


Tarçınlı Bademli Kurabiye

Yaklaşık 30 - 32 adet

 çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem
1 çay kaşığı tarçın
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem
150 g yumuşak margarin
1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 çay bardağı öğütülmüş badem
2 yemek kaşığı toz şeker

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, öğütülmüş badem, tarçın, acı badem aroması, margarin ve sıvı yağı ve ilave edip iyice yoğurun.

3 Şekillendirme ve pişirme:

Öğütülmüş badem ve toz şekeri bir tabağa alıp kaşık ile karıştırın. Hamurdan cevizden daha büyük parçalar alın. Her birini tezgah üzerinde rulo şeklinde yuvarlayarak 5-6 cm uzunluğuna getirin. Üzerlerine hafifçe bastırıp tabaktaki bademli malzemeye bulayın. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail:
musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04