

Vanilyalı Kesme Kurabiyeler

20 adet

 pratik

— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Puding
150 g yumuşak margarin
1 yumurta (orta boy)
1,5 - 2 su bardağı un

Üzeri için:

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 Hamurun hazırlanışı:

Toz halindeki vanilyalı pudringi margarin, yumurta ve un ile birlikte derin bir kaba alın ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru tezgaha alın ve 30 cm uzunluğunda rulo yapın. Buzdolabında 30 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Şekillendirme ve pişirme:

Süre sonunda hamuru buzdolabından alın. Bıçak yardımıyla 20 eşit parçaya kesin, tepsiye sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve bekletmeden pudra şekerine bulayın. Servis tabağına sıralayın ve soğumaya bırakın.