

Nutella®'lı Enfes Kurabiye Tarifi

Orta

30 Dk



MALZEMELER

(6-8 kişi için)

350 gr un

130 gr badem unu

120 gr esmer şeker

Bir tutam tuz (1/8 ve 1/16 çay kaşığı)

3 yumurta sarısı

200 gr katı tereyağı

50 g rendelenmiş bitter çikolata

Kurabiye başına 15 g Nutella®

TARIF ADIMLARI

**1**

Fırını önceden 190 °C'ye ısıtın ve mutfak tezgâhını unlayın.

**2**

Un, badem unu, şeker, tuz, 3 yumurta sarısı ve soğuk tereyağ parçalarını tezgah üzerine veya bir kaseye koyun.

**3**

Hamuru biraz yoğurun ve rendelenmiş çikolataları içine ilave edin.



4

İki parmak genişliğinde rulolar hazırlayın ve buzdolabında 30 dakika bekletin. 30 dakika sonunda malzemeleri dolaptan çıkarın ve bir parmak genişliğinde olacak şekilde kesin.



5

Kurabiyeleri bir parşömen kağıdına aralıklı olarak dizin; üzerlerine başparmağınızla bastırın ve 10 -12 dakika pişirin.



6

Üzeri için 1/2 yemek kaşığı Nutella® kullanın.

Tarifi #nutellatarifler hashtag'ıyla paylaşın