

Nutella®'lı Tarçınlı Yıldız Kurabiye

Orta

1 h 5 Dk



Malzemeler

2 yumurta beyazı

160g pudra şekeri

2 çay kaşığı (4g) tarçın

300g fındık

1 çay kaşığı limon suyu

120g Nutella®

**1**

Fırını 120°C'de önceden ısıtın ve fırın tepsisini fırının ortasına yerleştirin

Yumurta akını ve şekeri beze kreması kıvamına gelene kadar karıştırın.

2 yemek kaşığı beze kremasını farklı bir kaseye ayırın.

**2**

Tarçın ve dövülmüş fındığı kalan bezenin içine katıp yavaşça karıştırın.

**3**

Hamuru yağlı kağıt üzerinde 4 mm kalınlığında açın ve yıldız kurabiye kalıbı ile kurabiyeleri kesin.

Kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin ve bisküvilerin yarısının ortasında küçük delikler açın.

Kalan beze kremasını limon suyu ile karıştırın ve bir çay kaşığı ile bisküvilerin üzerine yayın.



4

Kurabiyeleri 10 dakika pişirin ve sonrasında soğumaya bırakın.

Krema sıkma torbasını Nutella® ile doldurun (yaklaşık 2 mm).

Deliksiz olan alt kurabiyelerin üzerine 4 gram Nutella® sürün ve üzerine delikli olan kurabiyeyi kapatın.

Tarifinizi #nutellarecipe etiketiyle paylaşmayı unutmayın!