

Nutella®'lı Kalp Kurabiye Tarifi

Kolay

40 Dk



MALZEMELER

(15 kişi için)

1 yumurta

250 gr un

135 gr tereyağı

100 gr şeker

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

Kurabiye başına 15 g Nutella®

TARIF ADIMLARI



1 | Bir kap içerisinde tereyağla şekeri karıştırın. İçine yumurtayı ve ellediğiniz unu yavaş yavaş ilave edin.



2 | Hamuru birkaç saat buzdolabında dinlendirin. Temiz bir yüzey üzerinde hamuru yaklaşık 3 mm kalınlığında olacak şekilde açın.



3 | Hamura şekil vermek için kalp şeklinde hamur kesicileri kullanın.

4

190 °C'de önceden ısıtılmış fırında, yağlı kağıt üzerinde 15 dakika pişirin.

**5**

Kurabiyeleri soğumaya bırakın ve üzerlerini Nutella® (porsiyon başına 15 g olacak şekilde) ile süsleyin.



Tarifi #nutellatarifler hashtag'iyile paylaşın