BADEMLİ VE ÇİKOLATALI KURABİYE

400 gr un
200 gr tereyağı
100 gr ince çekilmiş badem içi
1 limonun rendelenmiş kabuğu
200 gr Pakmaya Pudra Şekeri
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
İç malzemesi:
1 paket Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı Pakmaya Kakao

Unun yarısını hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasına buzdolabından yeni çıkardığınız tereyağından küçük küçük parçalar ekleyin. Badem içini, rendelenmiş limon kabuğunu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Pudra Şekeri ilave edin.
Yoğurmaya başlayın. Azar azar kalan unu ilave ederek pürüzsüz ve ele yapışmayacak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.
Hamurun üzerini bir bezle örtün, yarım saat oda ısısında dinlendirin.
Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzda yuvarlayıp ortasına 4-5 adet Pakmaya Sütlü Kurabiye Çikolatası yerleştirin. Bohça şeklinde kapatıp avucunuzda toparlayın.
Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın.
Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.
Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.
Kurabiyeleri fırından alın. Pakmaya Kakao ve tarçın karışımını üzerlerine serpin. Ilık veya soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:121567 • adı:Bademli ve Çikolatalı Kurabiye • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:27