ÇİKOLATA DOLGULU YUMUŞAK KURABİYE

100 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
Yarım paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
1 çay bardağı parça çikolata
Un
Çikolatalı fındık kreması

Kurabiyeleri yapmaya başlamadan önce çikolatalı fındık kremasını hazırlayın.
Bir çay kaşığı kullanarak 10-15 kaşık çikolatalı fındık kremasını boş bir tabağın üzerine küçük toplar halinde bırakın.
Tabağı çikolatalı fındık kreması toplarının donması için üzerini streç filmle örterek buzluğa koyun.
En az 15 dakika durduktan sonra kullanabilirsiniz.
Çikolatalı fındık kreması toplarınız buzluktayken kurabiye hamurunu yapmaya başlayın.
Derin bir kabın içine tereyağı ve pudra şekerini döküp karıştırın. Sıvıyağı ve yumurtayı ilave edip tekrar karıştırın.
Kabartma tozunu ve kakaosunu ekleyip karıştırdıktan sonra, yavaş yavaş unu ekleyin. Kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur elde edeceksiniz.
Hamur tamamen homojen bir hal alana kadar güzelce yoğurun.
Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın. Bu sırada buzdolabından donmuş çikolatalı fındık kremalarını çıkarın.
Kurabiye hamurundan cevizden biraz daha büyük bir parça koparın. Bu hamurunu çanak şeklinde açın.
Açtığınız hamurun ortasına dondurduğunuz çikolatalı fındık kremasından bir tane koyun ve hamuru elinizle yuvarlayıp çikolatanın üzerini kapatarak, hamurun içinde kalmasını sağlayın.
Bu işlemi dondurduğunuz bütün çikolatalı fındık kremalarına tekrarlayın.
Şekillendirdiğiniz kurabiyeleri, yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine dizin.
Tepsiyi önceden ısıttığınız fırının içine yerleştirin.
Kurabiyeler kakaolu olduğu için kızardığını ayırt etmeniz zor olacaktır.
Kurabiyeler çatlamaya başladığı an fırından çıkarmanız yeterli olacaktır.
Fırından çıkardığınız kurabiyeleri tepsiden almak için biraz soğumalarını bekleyin.
Aksi takdirde parçalanabilirler ve içlerindeki çikolata dolguları bozulabilir.
İçi akışkan çikolata dolgulu kakaolu kurabiyeleriniz hazır.
Süt ile birlikte servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:86443 • adı:Çikolata Dolgulu Yumuşak Kurabiye • gönderen:duru kan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:18