ÇİKOLATALI FINDIKLI SABLE KURABİYELERİ

250 gr margarin
1 su bardagı pudra şekeri
1 su bardagı badem unu
1 tatlı kaşıgı tuz
1 paket vanilya
2 adet yumurta
500 gr un
25 gr kakao
2 su bardagı un
1 su bardagı pudra şekeri
2 adet yumurta

Margarini mikserin kürek ekiyle düşük hızda krem gibi olana kadar çırpın.
Şeker, badem unu, tuz, vanilya ve yumurtaları ekleyin ve düşük hızda çırpmaya devam edin.
Arada sırada spatula ile hamurun kenarlarını sıyırın ve alt üst edin.
Ununuzu 3 seferde ekleyin karışıma. Bu aşamada hamuru fazla çırpmayın. Hamurunuz yumuşak ve nemli olmalı.
Hamuru toparlayıp elinizle ikiye bölün, 26 cm lik tartlar yapacaksaniz, 3 parcaya, 24 cm lik tartlar icin 4 esit parcaya ayirin.
Her ikisinide disk şekline getirip sarın ve dolapta 4 saat dinlendirin. Kullanmayacağınız parçayı dondurucuya atabilirsiniz. Önce kakao ve unu birlikte eleyin.
Mikserinizin kürek ucunu takıp margarini yumuşak ve krem gibi olana kadar çırpın.
Önce şekeri sonra tuzu ekleyip 3 dk karıştırın.
Yumurtalardan birini ekleyip iyice çırpın.
Mikserin hızını düşürüp kuru malzemeyi hamurunuz bütünleşene kadar çırpın.
Hamuru yine fazla çırpmamaya dikat edin, hamur bütünleşince çırpmayı bırakın.
Fındıkları hamura ekleyin ve karıştırın.
Hamurunuzu tezgaha alıp 15x18 cm boyutunda ve 2,5 cm kalınlığında açın ve saranla sarıp dolapta dinlendirin.
Kalan yumurtayı 1 tatlı kaşığı soğuk su ile çırpın.
Dolaptan tatlı tart hamurunuzu alın ve iki eşit parçaya bölün.
Her parçayı 15x18 cm boyutunda ve 7 mm kalınlığında açın.
Tezgaha tatlı tart hamurunun birini alıp üzerine yumurtalı karışımdan sürün.
Hamurunun üzerine kakaolu hamuru koyun ve üzerine yine yumurtalı karışımdan sürün.
Hamurunun ikinci yarısınıda üzerine yerleştirin.
Yumurta burada yapıştırıcı görevi görecektir.
Hamurunuzu bu şekilde 4 saat dinlendirin.
Fırın tepsilerinize pişirme kağıdını serin ve fırınınızı 165 derecede ısıtın.
Tezgahınızı hafif unlayın ve hazırlanmış hamuru alın.
Çok keskin bir bıçakla dikdörtgen hamurun uzun kısmından 6 eşit parçaya bölün.
Herbir parçayıda 7 mm kalınlığında dilimlere kesin.
Dilimlenmiş kurabiyelerinizi tepsiye 1,5 cm aralarında uzaklık olacak şekilde dizin.
Kurabiyeleri önce 10 dk pişirin ve alttaki tepsiyi üste, üsttekinide alta alın.
Toplam 20-24 dk pişen kurabiyelerinizi telde soğumaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:127168 • adı:Çikolatalı Fındıklı Sable Kurabiyeleri • gönderen:kuş • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:42