LUNETTES

https://yemek.name

400 gram un
1 tutam kabartma tozu
200 gram pudra şekeri
200 gram tereyağı
4 adet yumurta sarısı
20 ml su
Vanilya
Tuz
Tarçın
Dekoru için;
Çilek marmelatı veya nutella
Pudra şekeri

Fransızların kumlama tabir ettiği yöntem ile tüm kuru malzemeler bir kase içinde soğuk ve küçük parçalara bölünmüş tereyağına iyice yedirilir.
Sonra karışımı tezgah üzerine dökerek yumurta sarılarını ve suyu ekleyerek hamurun fazla ısınmasına izin vermeden homojen bir karışım elde edilir. Eğer hamur fazla ısınıp kendini salarsa biraz buzdolabında dinlendirebilirsiniz.
Tezgah üzerine un serpip yaklaşık 1 mm kalınlığında hamurumuzu açalım ve daire bir kalıp yardımıyla 10 adet oval parça keselim.
Bunlardan beşine başka bir yuvarlak kesici yardımıyla iki göz yapalım.
Fırın ızgarasının üzerine yağlı pişirme kağıdımızı serdikten sonra 10 parça hamuru dikkatlice dizelim ve yaklaşık 15 dakika fırınlayalım. Rengi hafif pembeleştiğinde fırından alalım ve soğumaya bırakalım.
Delikli parçalara bol pudra şekeri serpelim ve düz parçaya isteğinize bağlı olarak ince bir marmelat veya nutella tabakası yayıp delikli parçayı üstüne kapatalım. Kurabiyeleri hava almayan kaplarda uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:128735 • adı:Lunettes • gönderen:temelli • indirme tarihi:19.04.2024 - 14:06