SPECULOOS (BELÇİKA)

https://yemek.name

350 gram un
250 gram esmer şeker
250 gram yumuşak tereyağı
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz zencefil, toz anason, toz muskat, toz karanfil karışımı
5 gram tuz
5 gram kabartma tozu

Bir kasede şekerle baharatları iyice harmanlayın.
Üzerine yumurtayı ve yumuşak terayağını ilave edin.
Homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.
Üzerine azar azar unu ve tuzu eleyin.
Spatula ile iyice karıştırın.
Kabartma tozunu ekleyin.
İyice karıştırın ve hamuru streç filme sarıp 12 saat buzdolabında bekletin.
Bu bekletmede amaç baharatların aromasını tereyağına iyice işlemesini sağlamaktır.
Pişirmeden önce fırını 180 dereceye ayarlayın.
Hamuru 2 parçaya ayırın.
Kalan hamuru dilerseniz derin dondurucuya atıp dilediğiniz zaman çözerek yeniden kullanabilirsiniz.
Merdane ile hamuru 3-4 mm'lik kalınlıkta açın.
İsterseniz orijinali gibi 3'e 4 cm dikdörtgenler kesin, isterseniz bir kurabiye kalıbı ile şekiller yapın.
Fırın kağıdı serilmiş fırın tepsisine dizin ve yaklaşık 10-14 dakika pişirin.
Fırından çıkınca fırın ızgarası üzerinde soğutun ve metal kapalı bir kutuda muhafaza edin.

Not: İstenirse fırına atmadan önce üzerine file badem serperek veya hafif şeker dökerek karamelize edebilirsiniz. Bir fincan kahve ile tüketilmesini öneririm. Ayrıca pek çok pasta, dondurmanın da altına taban olarak kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:128722 • adı:Speculoos (Belçika) • gönderen:temelli • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:17