UNSUZ BADEM KURABİYESİ

2 bardak badem
2 bardak toz şeker
4 tane yumurta akı
1 tane vanilya esansı
2 kaşık margarin
1 kaşık şeker
1 fincan pudra şekeri
1 fincan kakao
1 kase böğürtlen reçeli
1 paket çikolata

Fırın tepsisine yağlı kağıt seriniz.
Mutfak robotuna bademleri ve 1/2 su bardağı toz şekeri koyup ince bulgur kıvamında oluncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) çekiniz. Bu işlemi robotu 3-4 kez arada 1-2 saniye durdurarak yapınız.
İnce bir kavama gelmiş badem ve şeker karışımına yumurta aklarını, margarini ve vanilya esansını ekleyip tekrar 2 dakika kadar robatta karıştırınız. Kenarlara bulaşan malzemeler olursa, spatula yardımı ile karışıma ekleyip tekrar robottan geçiriniz.
Hazırlamış olduğunuz karışımın tamamını sıkma torbasına veya bir ucu kesilmiş ziplak içersine boşaltınız. Sıkma torbasını büyük bir su bardağına koyarsanız hamuru boşaltmak daha kolay olur.
Sıkma torbasındaki kurabiye hamurunu bir ceviz büyüklüğünde olacak şekilde tepsiye aralıklarla sıkınız.
Fırının sıcaklığını 160 dereceye getiriniz. Fırının ısınma süresinde tepsideki hamurlar yayılıp, üzerleri düzgün bir hal alacaklar.
Fırın ısınınca kurabiyelerin üzerine 1 yemek kaşığı toz şekeri serpip fırına veriniz.
Yaklaşık 22- 24 dakika piştikten sonra tepsiyi fırından çıkarıp tel ızgara üzerinde ılımaya bırakınız.
İyice ılımış kurabiyelerin bazıları üzerine bir çay süzgeci ile pudra şekeri ve kakao serpiniz. Kurabiyeleri alıp üzerine böğürtlen çereli sürüp bir parça çikolat akoyup üzerine diğer kurabiyeyi kapatın fırında tekrar 5 dakika pişirip arzunuza göre süsleyip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:111540 • adı:Unsuz Badem Kurabiyesi • gönderen:son umut • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:42