CEVİZLİ VE KARAMELLİ KURABİYE

http://www.hurriyet.com.tr

310 gram toz şeker
190 gram tuzsuz tereyağ
175 gram yumurta
3 gram kabartma tozu
1 tutam tuz
200 gram iri kıyılmış pikan cevizi
Karamelli kıtır için:
115 gram toz şeker
25 gram tereyağı
315 gram un
200 gram karamel kıtırı
100 gram sıvı krema
60 gram bal

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.
Derin bir kabın içinde oda sıcaklığında bekletilmiş, yumuşak kıvamdaki tereyağı ve toz şekeri karıştırın. Yumurtaları ilave ederek karışıma iyice yedirene dek karıştırmaya devam edin. Un, tuz ve kabartma tozunu karıştırarak tereyağlı ve yumurtalı karışıma ilave edin. Son olarak da pikan cevizlerini ekleyerek karışıma yedirin.
Karamelli kıtır için fırın tepsisinin üzerine pişirme kağıdı serin ve sprey yağ ya da fırça yardımıyla çok ince bir tabaka sıvı yağ sürün. Sıvı krema ve tuzu küçük bir tavada ısıtın. Bal ve şekeri derin bir tencerede birlikte eritip karamel hazırlayın. Isıttığınız kremayı yavaş ve dikkatlice ilave ederek bir-iki dakika karıştırın. Ateşten alın ve 5 dakika ılınması için bekletin. Tereyağı ilave edip karıştırın. Önceden hazırladığınız yağlı kağıdın üzerine dökün ve oda sıcaklığında bekletin.
Hazırladığınız kurabiye hamurunu önceden hazırlanan fırın tepsisine 5 santimetre aralıklarla ceviz büyüklüğünde toplar yaparak dizin. Üzerlerine hafifçe bastırarak düzleştirin. Karamel kıtırlarını da üzerine hafifçe bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 5 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra ve servisten önce oda sıcaklığında soğuması için dinlendirin.



© lezzetler.com tarif no:142421 • adı:Cevizli ve Karamelli Kurabiye • gönderen:çok şey bilen adam • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:40