



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI AY KURABIYE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

100 g bitter kuvertür çikolata

200 g un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

1 yumurta

Süslemek için:

25 g sütlü çikolata

75 g çikolatayı kesme tahtası üzerine alın ve bıçak ile ince doğrayın. Kalan çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırın. Tereyağı ve toz şekeri çırpma kabına alıp mikserin çırpıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve tuzu ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Yumurta ekleyip yarım dakika çırpın. Erittiğiniz çikolatayı azar azar karışıma dökerek çırpmaya devam edin. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 1 dakika çırpın. Hamuru tezgaha alıp ince doğradığınız çikolatayı ilave ederek kısa bir süre yoğurun. Hamuru hava almayacak şekilde sarın ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından çıkarın ve kısa bir süre yoğurun. 2 eşit parçaya bölün. İkisini de 30 cm uzunluğunda rulo yapın ve her birini bıçak ile 15 eşit parçaya kesin. Hamur parçalarını elinizde yuvarlayın ve yarım ay şekli verin.

Fırın tepsisine aralıklı sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 9 - 10 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütlü çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. 5 dakika soğutup pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip kurabiyelerin üzerlerine ince şeritler şeklinde sıkın. Çikolatalar donuncaya kadar bekletip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169020 • adı:Çikolatalı Ay Kurabiye • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 04:45