ÇİKOLATALI KURABİYE

Hamur:
150 gr. un
15 gr. kakao
1 paket kabartma tozu
75 gr. şeker
1 adet yumurta
100 gr. yumuşak tereyağı
Harç:
300 gr. mürdüm eriği marmelatı
100 gr. şeker
50 gr. beyaz kuvertür

Unla kakaoyu bir kaba eleyin. Şeker, bir tutam tuz, kabartma tozu, yumurta ve tereyağını ekleyin. Mikserin hamur karıştırma ucu ile ilk önce düşük devirde sonra yüksek devirde karıştırın. Hamuru unlu tezgaha alıp yoğurun, folyoya sarıp 3 saat buzdolabında dinlendirin. Marmelatı şeker ile orta ateşte 20-25 dakika pişirin. Hamuru unlu tezgahta 2-3 mm. inceliğinde açın. 6 cm. çapında 40 adet daire kesin. Dairelerin ortasına 1/3 tatlı kaşığı marmelat koyun, hamuru yarım ay şeklinde kapatın ve kapatma yerlerini çatalla hafifçe bastırın. Kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsilerine yerleştirin. 180cC'de ısıttığınız fırında 13-15 dakika sırayla pişirin. Soğumaya bırakın. Beyaz kuvertürü benmaride eritin. Köşesi küçük kesilmiş torbaya doldurun ve kurabiyeleri süsleyip kurumaya bırakın. Aralarına kağıt serip kutuya yerleştirin, serin ve kuru ortamda 10 gün saklayın.

ML® Malatya Kurabiyesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8502 • adı:Çikolatalı Kurabiye • gönderen:süzük • indirme tarihi:08.05.2024 - 15:17