DEV KURABİYE PİZZASI

Buğday Unu (165g)
Pakmaya Kakao (30g)
2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 Yumurta
Tereyağı (110g)
Esmer Şeker (veya Toz şeker) (200g)
1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Damla Çikolata (200g Bitter ve Sütlü Karışık)
Süsleme için (İsteğe göre) :
Renkli Şekerleme Çikolatalar (M&M)
Krokan
Jelibon
Küçüklerin Sevdiği Her Türlü Gofret ve Çikolata
Kek için:
2 Su Bardağı Un (200g)
2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
2 Çay Kaşığı Su veya Süt
4 Yumurta
12-14 Yemek Kaşığı Tereyağ (150g)
1 Çorba Kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin (6 g)
3 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)
Bir Tutam Tuz
Kreması için:
5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g)(Soğuk ve küp küp kesilmiş)
1,5 Çay Bardağı Mascarpone Peyniri (150g)
1,5 Çay Bardağı Krem Peynir (150g)
1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)
Süsleme için:
1 Paket Balık Kraker

Fırınınızı önceden 190°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
Tereyağı ve şekeri karıştırma kabına alıp spatula veya mikser ile karıştırın. Çok fazla çırpıp krem kıvamına gelmesine izin vermeyin.
Yumurta ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyin. Spatula veya tahta kaşık ile karıştırmaya devam edin.
Unu, tuzu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Kakao'yu ekleyerek karıştırmaya devam edin.
Oldukça sert bir hamur elde edeceksiniz. Artık yoğurmaya ellerinizle devam edebilirsiniz. Bu kurabiye hamurunun en güzel tarafı çok fazla yoğurulmasına gerek yoktur.
En son damla çikolataları da ekleyip ellerinizle yoğurarak veya spatulayla karıştırmaya devam edin.
Çikolataların eşit karıştığından emin olduğunuzda, karıştırma kabının üzerini strech filmle ile kapatın ve 30 dakika buzdolabına kaldırın.
Buzdolabından aldığınız kurabiye hamuruyla 1 veya 2 adet dev kurabiye yapabilirsiniz.
Çok yassılaştırmadan, pişirme kağıdı serili tepsiye aktarın.
10-12 dakika önceden 190°C ısıtılmış fırında pişirin.
Fırından alıp, henüz yumuşakken dilediğiniz şekerlemeler ve atıştırmalıklarla süsleyip, tel fırın ızgara üzerinde soğumaya bırakın.
Soğuduğunda kurabiye sertleşmiş ve diğer malzemeler üzerine işlemiş olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:121625 • adı:Dev Kurabiye Pizzası • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:01.05.2024 - 18:18