GİNGERBREAD BİSCUİT (İSVEÇ)

https://www.lezzetsirri.com

Zencefilli Bisküvi

1 kg. un
150 gr. tereyağı 1/2 kg. toz şeker
2 çay fincanı koyu şurup
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı zencefil
1 çorba kaşığı karanfil
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
koyu şurup için: (kendiniz hazırlarsanız)
1/2 kg. toz şeker
şekeri ıslatacak kadar su
süs için:
1 çay fincanı pudra şekeri
su (şekeri ıslatacak kadar)

Koyu şurup elde etmek için, 1/2 kg. toz şekeri, şekeri ıslatacak kadar su ile hafif ateşte, koyulaşıncaya kadar kaynatın. Şurubunuz kıvamlı olunca ateşten çekin ve soğumaya bırakın. Dilerseniz hazır şurup da kullanabilirsiniz. Tereyağını dışarıda bırakarak yumuşatın. Karanfilleri dövün.
Derin bir kaba yumuşamış tereyağını koyun, üzerine dövülmüş karanfilleri, tarçını, zencefili atın, bir tahta kaşıkla çalışarak karıştırın, üzerine toz şekeri ilave edin ve tekrar karıştırın. Tereyağı ve baharatlar, şekerle iyice karışıncaya kadar tahta kaşıkla çalışın. Kabartma tozunu karışımınıza atın, iki çay fincanı koyu şurubu ilave edin. Pütürlü ve kahverengi bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Üzerine 900 gr. unu ilave edin ve yumuşak ve yapışkan bir hamur oluncaya kadar yoğurun. 24 saat kadar dinlenmeye bırakın. Ertesi gün, hamurunuz yeteri kadar dinlenince, kalan undan bir parça alarak mutfak tezgahına serpin. Hamurdan kocaman parçalar kopartarak çok ince 2-3 mm. kadar açın ve arzu ettiğiniz biçimde kalıplarla kesin. Bisküvi kalıplarınız yoksa, su bardağı veya çay bardağının ağzını kalıp gibi kullanabilirsiniz. Su bardağıyla önce dışını kesip, daha sonra içini çay bardağı ile keserek halkalar elde edebilirsiniz. Fırın tepsisini tereyağı ile çok az yağlayın, zencefilli kurabiyelerinizi dizin ve kızgın fırında, takip ederek 7-8 dakika kadar pişirin. Bisküviler kuru bir görünüm kazanınca fırından çıkarın. Pişmesini bir bisküviyi tadarak kontrol edebilirsiniz. Bu şekilde hamurun kalan miktarını da yapın. Dilerseniz hamurun hepsini kullanmayıp, hamuru buzdolabında 2-3 gün kadar saklayabilirsiniz Bisküvilerinizi süslemek isterseniz, bir çay fincanı pudra şekerini, bir parça soğuk suyla koyu bir krem haline gelinceye kadar karıştırın. Beyaz bir kağıdı külah haline getirerek karışımınızı içine doldurun, külahın üst kısmını kapatıp elinizle sıkarak, ince tarafından soğumuş bisküvilerinizin üzerine glasajı akıtarak şekiller yapın. Süslemeniz kuruyunca bisküvilerinizi çay ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39384 • adı:Gingerbread Biscuit (İsveç) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 03:52