KAFE USULÜ KURABİYE

150 gr oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı veya margarin
2 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı su
1 dolu tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağından bir parmak eksik pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 çeyrek çay kaşığı tuz
1 çay bardağı iri doğranmış ceviz
1 çay bardağı damla çikolata
2-2,5 su bardağı un

Derin bir kabın içine önce tereyağımızı daha sonra un dışında diğer malzemelerimizi alıp yoğurmaya başlayalım. Yumuşak olmasını istiyorsanız 2 su bardağı unu kontrollü bir şekilde ekleyin. Kıtır olmasını istiyorsanız da 2,5 su bardağı unu ekleyip yoğuralım. Yoğurulan hamurumuzun son aşamasında ceviz ve damla çikolatamızı da ekleyip hamurumuzu tezgahımızın üstüne alalım. Hamuru streç film yardımıyla rulo yapıp bir saat buzlukta bekletelim. Beklettiğimiz hamuru zamanı dolduktan sonra alıp dilimleyelim. Dilimlerimizi yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrollü bir şekilde pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:163842 • adı:Kafe Usulü Kurabiye • gönderen:Doctor • indirme tarihi:18.05.2024 - 04:41