



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ PONÇİK

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

Hamur:

- 4 - 4,5 su bardağı un
 - 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
 - 1,5 su bardağı ılık süt
 - 1,5 tatlı kaşığı çözünebilir kahve
 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Gourmet Kakao
 - 1 tutam tuz
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 50 g tereyağı (oda sıcaklığında)
 - 1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
 - 40 g rendelenmiş bitter çikolata
- Üzeri için:
- 2 - 3 yemek kaşığı sıcak su
 - 1,5 tatlı kaşığı çözünebilir kahve
 - 1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Ilık sütün içine kahveyi ekleyin, karıştırarak eritin ve mayalı unun üzerine dökün. Kakao, tuz, toz şeker ve tereyağını ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 40 dakika bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru tezgahın üzerine alın. Kuru üzüm ve rendelenmiş çikolatayı ilave edip tekrar yoğurun.

Hamuru 16 eşit parçaya bölün, her birini elinizde yuvarlayın. Fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Üzerini kapatıp 25 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sıcak su ve kahveyi derin bir kaseye alın ve karıştırın. Üzerine pudra şekerini ilave edip iyice karıştırın. Soğuyan ponçikleri hazırladığınız glazür ile süsleyin ve bekletmeden servis yapın.



