



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI ŞAPKALILAR

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

Hamur:

3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1,5 çay bardağı yoğurt

1 çay kaşığı muskat rendesi

1 çay bardağı öğütülmüş fındık

100 g yumuşak margarin

Süslemek için:

200 g badem ezmesi

Gıda boyası (kırmızı)

1 çay kaşığı sıvı yağ

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yemek kaşığı limon suyu

Fırın tepsinine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, şekerli vanilin, pudra şekeri, yoğurt, muskat rendesini, öğütülmüş fındık ve margarini ilave edip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2 dakika çirpin.

Hamurun 2/3'ünü 30 eşit parçaya bölün, her birini yuvarlayıp muffin kağıtlarına koyun. Kalan hamuru da 30 eşit parçaya bölüp yuvarlayın ve diğer hamurların üzerine hafif bastırarak koyun. Fırın tepsinine sıralayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Badem ezmesinin 2/3'üne kırmızı gıda boyası ilave edip parmaklarınızı sıvı yağla batırarak yoğurun. Burun şekli vermek için küçük bir parça ayırın. Kalanı merdane ile ince açıp üçgen şeklinde kesin ve şapkaları oluşturun. Kalan badem ezmesini yoğurup açın ve önlükleri yapın.

Pudra şekerini limon suyu ile karıştırarak glazür hazırlayın. Bu glazür ile göz ve sakalları yapın.



