KİRPİ KURABİYE

4 Çay Bardağı un
2 Çay Kaşığı Ucuyla şekerli vanilin
5 Çorba Kaşığı tepeleme çorba kaşığı pudra şekeri
1 Adet yumurta akı
135 gr oda ısısında margarin veya tereyağı

Kurabiyemizin hamurunu hazırlamaya başlamadan önce ucu sivri bir makası (küçük dikiş makasları daha iyi oluyor) güzelce yıkayıp, kaynattığımız suyun içine koyalım ki dezenfekte olsun.Tüm malzememizi yoğurup 4-5 parçaya ayıralım. Buzdolabında 1 saat dinlendirelim. Süre sonunda her bir parçayı dolaptan tek tek çıkarıp şekil vereceğiz çünkü hamurumuzun şeklini kaybetmemesi için soğuk olarak fırına girmesi gerekiyor. Fırınımızı 175 dereceye ısıtalım. Dolaptan aldığımız hamur parçasından ceviz kadar bir parça koparalım. (Hamuru ne kadar küçük şekillendirirseniz içi o kadar iyi pişer) Bu parçayı bir ucu sivri olacak şekilde yuvarlayalım. Sivri ucu makas ile kirpinin ağzınını oluşturmak üzere yatay olarak keselim. Üst kısmından bir miktar boşluk bıraktıktan sonra (surat kısmı olacak) yine makasımızla hamuru kirpinin dikenlerini oluşturmak üzere yanyana keselim. Bu işlemi hamurun üst yüzeyi boyunca tekrarlayalım. Hazırladığımız kirpinin göz kısmını oluşturmak üzere varsa iki adet boncuk şekeri hamurun ön kısmına koyup, elimizle birbirine doğru yaklaştırarak bastıralım. Göz için kuş üzümü, çörekotu, damla çikolata vs. de kullanabilirsiniz. Hazırladığımız kirpileri ısınmış fırına koyalım. Üzerleri pembeleşene kadar pişirelim. Daha sonra fırından hemen çıkarıp soğumaya bırakalım.

© lezzetler.com tarif no:79387 • adı:Kirpi Kurabiye • gönderen:kutlu • indirme tarihi:23.05.2024 - 08:34