



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYELİ SAKIZLI KUP

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

Hamur:

1,5 ay bardađı un
1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
50 g oda sıcaklığında tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
0,5 çay bardađı Dr. Oetker Pudra Őekeri
1 poŐet Dr. Oetker Őekerli Vanilin

Muhallebi:

1 poŐet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi
2,5 su bardađı süt
0,5 su bardađı krema

Sos için:

10 adet ilek
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Pudra Őekeri

zeri için:

4 top vanilyalı dondurma

Fırın tepsisine piŐirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden aın.

Alt-st piŐirme: 170 C

Turbo piŐirme: 160 C

Un ve kakaoyu bir kaba alın. zerine tereyağı, sıvı yağ, pudra Őekeri ve Őekerli vanilini ilave edin. YumuŐak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan 10 adet fındık büyüklüğünde parça alın, yuvarlayın ve fırın tepsisine sıralayın. Kalan hamuru merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında aın. Yıldız Őeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin, fırın tepsisine sıralayın ve piŐirin.

PiŐirme süresi: YaklaŐık 10 - 12 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. zerine sakızlı muhallebi poŐetini boŐaltın. Orta ateŐte sürekli karıŐtırarak piŐirin. Kaynamaya baŐlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıŐtırarak piŐirmeye devam edin. Ocaktan alıp biraz soğuması için bekletin. Ilık olan muhallebiyi çırpma kabına aktarıp mikserin en düŐük devrinde 5 dakika çırpın. Arada karıŐtırarak soğutun.

ilek ve pudra Őekerini mutfak robotuna alın ve pre haline getirin. Sođuyan sakızlı muhallebiyi, aralara yıldız ve top Őeklindeki kurabiyelerden koyarak kuplara paylaŐtırın. Her kupun üzerine birer top vanilyalı dondurma koyun. Hazırladığınız ilekli sostan üzerine dökün ve bekletmeden servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170009 • adı:Kurabiyeli Sakızlı Kup • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 11:46