MANTAR KURABİYE

1 paket margarin (250 gram oda sıcaklığında)
2 yumurta oda sıcaklığında
2 paket mısır nişastası
1 su bardağından 2 parmak az toz şeker
1 paket kabartma tozu
2 su bardağından 2 parmak az un
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
1 adet boş soda şişesi

Fırınınızı 175ºC ye ısıtın. Fırın tepsisini yağlamayın. Oldukça geniş bir kaba oda sıcaklığındaki sana yağını, yumurtayı ve şekeri koyun. Karışımı, beyazlayıp krem haline gelene kadar elinizle karıştırın (Mikserin orta hızıyla da beyazlatma işlemini yapabilirsiniz).
Nişastayı ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyerek karışıma ilave edin. Hamur elinizi bırakana kadar yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırın ve elinizle yuvarlayarak top haline getirin.
Yağlanmış fırın tepsisine üç parmak aralıklarla yerleştirin. Bir kahve fincanına kakaoyu koyun. Temiz ve kuru soda şişesinin ağız kısmını kakaoya batırın, biraz silkeleyin. Şişenin kakaoladığınız ağzını, yuvarlak hamurun tam ortasına hafifçe bastırın ve çekin. Hamur mantar şeklini alacaktır. Şişeyi çok bastırırsanız hamurun kenarları çatlayabilir. Bütün kurabiyeleri bu şekilde hazırlayın önceden ısıttığınız fırında 30-35 dakika pişirin. Bu kurabiyeyi pişirirken üzerinin pembeleşmesini beklemeyin çünkü mantar kurabiyenin özelliği beyaz kalmasıdır.

ML® Al Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4486 • adı:Mantar Kurabiye • gönderen:tolky • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:45