



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELEKLERİN ŞARKISI

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

Hamur:

1 ay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

125 g tereyağı

2 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 limon kabuğu rendesi

1 tutam tuz

1 ay kaşığı anason (öğütölmüş)

2 - 2,5 su bardağı un

1 tutam Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

60 g beyaz çikolata

0,5 çay kaşığı sıvı yağ

20 g rendelenmiş beyaz ikolata

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Pudra şekeri, tereyağı, yumurta, şekerli vanilin, limon kabuğu rendesi, tuz ve öğütölmüş anasonu bir çırpma kabına alın, mikser ile 2 dakika çırpın. Üzerine un ile hamur kabartma tozunu eleyerek ilave edin. 1 dakika daha çırpın. Hamuru 1 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Tepsiyeye "s" harfi şeklinde sıkın. Arp şekli oluşturmak için yanına bitişik olarak ters şekilde bir "s" harfi sıkın. Hamurun tamamını aynı şekilde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğutun.

60 g çikolatayı yarım çay kaşığı sıvı yağ ile benmari yöntemi ile eritin. Erimiş çikolatayı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip kurabiyelerin üzerine şeritler sıkın.

Üzerlerine ikolata rendesini serpin, donunca servis yapın.



