SNAPS

Milli Eğitim Bakanlığı

75 g küp hâlinde doğranmış tereyağı
75 g ince çekilmiş şeker
45 ml mısır şurubu
75 g un
1 tatlı kaşığı toz zencefil
15 ml limon suyu

Fırını, 190 dereceye ayarlayınız.
Birkaç adet fırın tepsisini yağlayarak üzerine yağlı kâğıt seriniz.
Tereyağı, mısır şurubu ve şekeri altı kalın tencereye koyunuz.
Düşük ısıda ara sıra karıştırarak, karışım eriyinceye ve pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar ısıtınız.
Tencereyi ateşten alınız ve karışımı soğumaya bırakınız.
Unu, zencefili bir kaba eleyiniz. Limon suyunu tereyağlı karışıma ekleyiniz.
Unun nemlenmesine izin vermek için birkaç dakika bekleyiniz.
Yağlanmış tepsi üzerine yağlı kâğıt parçalarını yerleştiriniz.
Snaps hamurunu bir kaşıkla yağlı kâğıtların üzerine dökünüz.
Önceden ısıtılmış fırında snaps kurabiyelerinin üzerleri dantelli bir dokuya sahip oluncaya ve altın sarısı renk alıncaya kadar pişiriniz.

Not: Snaps İngiltere, Avustralya, İrlanda ve Yeni Zelanda da geleneksel olarak yapılan tatlı bir kurabiyedir. Mısır şurubu, tereyağı, zencefil ve undan oluşan hamurun hazırlanması ve pişirilmesi; sıcakken şekillendirilmesi ile oluşur. Gevreklerin içine krema doldurularak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:137312 • adı:Snaps • gönderen:devri alem • indirme tarihi:17.04.2024 - 22:38