TARÇINLI YILDIZLAR

https://www.elele.com.tr

Yaklaşık 250 gr öğütülmüş badem
2 tatlı kaşığı toz tarçın
250 gr pudra şekeri
3 yumurta akı
Pudra şekeri veya öğütülmüş badem
Süslemek için:
100 gr pudra şekeri
1-2 yemek kaşığı limon suyu

Bademleri tezgaha alın ve ortasına çukur açın. Tarçını bademlerin üzerine serpiştirin, ortasına pudra şekeri ve yumurta aklarını ekleyin. Ortasından başlayarak ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Gerekirse badem ilave edin.
Hamuru streç filme sarın ve en az dört saat, tercihen gece boyunca buzdolabında bekletin. Zemine az miktarda pudra şekeri veya badem serpiştirin ve hamuru 4-5 mm kalınlığında açın. Hamurdan kalıpla yıldızlar kesin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Yıldızları tekrar bir saat soğutun.
Fırını 200 derecede ısıtın (alt-üst ısıtma). Yıldızları fırında 10-15 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Kurabiyeleri fırından çıkarın ve tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.
Pudra şekerini limon suyuyla karıştırarak koyu kıvamlı bir karışım elde edin. Sıkma torbasına doldurup kurabiyeleri istediğiniz şekilde süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:151521 • adı:Tarçınlı Yıldızlar • gönderen:çok şey bilen adam • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:16