



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI SİNCAPLAR

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

Hamur:

100 g oda sıcaklığında tereyağı

2 - 3 yemek kaşığı esmer şeker

1 yumurta sarısı

0,5 çay bardağı üzüm pekmezi

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay kaşığı toz tarçın

0,5 çay kaşığı zencefil

2 - 2,5 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu ve süsleme:

70 g bitter çikolata

0,5 çay bardağı öğütülmüş fındık

5 adet fındık

Marshmallow

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Tereyağı, esmer şeker, yumurta sarısı, pekmez, şekerli vanilin, tarçın ve zencefili bir kaba alın. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane ile 3 mm kalınlığında açın. Yaklaşık 5x8 cm boyutlarında sincap şeklinde kurabiye kalıbı ile 10 adet hamur kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 12 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Soğuyan kurabiyelerin 5 adedinin düz kısımlarına erittiğiniz çikolatadan sürün ve iki kurabiyeyi birbirine yapıştırın. Kalan çikolatayı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile kesin, sincapların kuyruk kısımlarına sıkın ve öğütülmüş fındık serpin. El kısımlarına az miktar çikolata sıkın ve birer adet bütün fındık koyun. Marshmallow'ların altına çikolata damlatıp kurabiyelerin üzerine göz şeklinde yapıştırın. Üzerlerine çikolata ile göz bebekleri çizin ve servis yapın.



