YILDIZ SANDVİÇ KURABİYE

125 gr margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 adet inde rendelenmiş limon kabuğu
1 adet yumurta sarısı
2,5-3 su bardağı un
Arasına:
1/2 kutu krema
100 gr bitter çikolata (ısıttığım kremanın içinde erittim)
Üzerine:
Pudra şekeri

Margarini ve pudra şekerini krema haline gelene kadar karıştırdım. Diğer malzemeleri ekledim. Unu azar azar ilave ederek fazla sert olmayan bir hamur yaparak buzdolabında yarım saat kadar dinlendirdim. Merdaneyle yarım santim kalınlığında açtığım hamurdan kurabiye kalıbıyla çiçekler hazırladım. Çiçeklerin yarısının ortasını minik bir çiçek kalıbıyla çıkardım. 175 derecede ısıttığım fırında hafif pembeleşene kadar pişirdim. Kurabiyelerimi soğuttuktan sonra hazırladığım ganajı ortalarına birer tatlı kaşığı koyarak iki kurabiyeyi birleştirdim. Son dokunuş için üzerine pudra şekeri eledim.

© lezzetler.com tarif no:119186 • adı:Yıldız Sandviç Kurabiye • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.05.2024 - 07:18