ZENCEFİLLİ TARÇINLI KURABİYE

260 gr. un
150 gr. tereyağı
100 gr. esmer şeker
5 gram kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
1 yumurta
Tuz
Garnitür için:
1 yumurta akı
100 gr pudra şekeri
½ limon suyu
Kuvertür çikolata
Gıda boyası

Bir kapta elenmiş un, esmer şeker, kabartma tozu, tarçın, zencefil ve bir tutam tuzu karıştırın. Yumurtayı kırıp karışıma ekleyin.
Daha sonra yumuşamış tereyağınıda ekleyip bütün malzemeleri homojen haline getirin.
Düz bir yüzeye unlayıp hamuru yerleştirin ve yarım santimetre kalınlığında bir oklava ile açın.
Pişirme kağıdı ile kaplı bir tepsi üzerinde kalıplarla hamuru kesin.
180 ° C'de 15-20 dakika, kızarana kadar önceden ısıtılmış fırında pişirin.
Fırından çıkarın ve servis etmeden önce soğumasını bekleyin.
Dekore etmeden öncede kurabiyelerinizin soğuk olması gerekir. Çünkü sıcakken yumuşak olan kurabiyelerimizi soğuyunca kıtır olacaktır.
Kurabiyelerinizi dekore etmek için yumurta beyazını kar haline getirip pudra şekerini ekleyin. Limon suyu ve tercih ettiğiniz gıda boyası ile karıştırın.
Arzu ettiğiniz şekilde süsleyip bekletin.

Not: Diğer bir süsleme şekli ise kuvertür çikolatayı eritip kullanmaktır. Yanında kremada kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:132639 • adı:Zencefilli Tarçınlı Kurabiye • gönderen:yay • indirme tarihi:10.05.2024 - 14:39