ZENCEFİLLİ TARÇINLI KURABİYE

1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı toz çekilmiş ceviz
3 yumurtanın akı
1 su bardağı un
1 su bardağı esmer şeker
1 portakalın kabuğunun rendesi
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
1 çay bardağı eritilmiş çikolata
1 kahve fincanı sade Türk kahvesi

Yumurta aklarını çırpın içine şekeri, çekilmiş fındığı ve cevizi ekleyip karıştırma devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesini, tarçını, zencefili ve vanilyayı üzerine ilave ederek karıştırın. Son olarak unu, erimiş çikolatayı ve kahveyi ekleyip karıştırmaya devam edin. Dondurma kaşığıyla karışımdan tepsiye kaşıkla top top dizin. Fırın tepsisine aralıklı olarak dizdikten sonra 170 derecedeki fırında 25 dakika pişirip çıkartın. Biraz karışık gibi gözükebilir ama harika bir kurabiye oluyor, mutlaka deneyin.



Fotoğraf "uzun yol" tarafından gönderildi. 02.04.2020

© lezzetler.com tarif no:93418 • adı:Zencefilli Tarçınlı Kurabiye • gönderen:araka • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:08