


Çatlak Kurabiye

12 adet

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 2 yumurta (orta boy)
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

- 1 poşet Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 Hamurun hazırlanışı:

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alın ve iyice karıştırın. Yumurta ve toz şekerini çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve sıvı yağı ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını azar azar ekleyerek spatula ile karıştırarak yoğun bir hamur elde edin. Hamurun bulunduğu çırpma kabını streç film ile kapatıp dondurucuya alın ve 30 dakika bekletin.

2 Şekillendirme ve pişirme:

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Pudra şekerini bir kaseye alın. Süre sonunda hamurdan tatlı kaşığı ile ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın, pudra şekerine bulayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp tepside soğumaya bırakın.