

Çikolatalı Acı Kurabiyeler

Yaklaşık 12 - 15 adet



pratik

— yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Kurabiye:

- 1,5 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 1 çay kaşığı acı kırmızı toz biber
- 100 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 0,5 çay bardağı süt

Çikolatalı karışım:

- 1 su bardağı krema
- 200 g bitter çikolata
- 1 portakal kabuğu rendesi

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdını serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayın ve ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine pudra şekeri, kakao, şekerli vanilin, hamur kabartma tozu, acı kırmızı toz biber, tereyağı ve sütü ilave edin. Ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta 0,5 cm kalınlığında açın. 7,5 cm çapındaki kurabiye kalıbı ile daireler kesin, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Çikolatalı karışımın hazırlanışı:

Kremayı bir tencereye alın ve orta ateşte arada karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp bekletmeden bitter çikolatayı ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Portakal kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve kıvam alıncaya kadar yaklaşık 2 saat bekletin.

4 Süsleme ve servis:

Kıvam alan çikolatalı karışımı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Kurabiyelerin üzerine ortadan başlayarak dışa doğru gül şeklinde sıkın ve servis yapın.

