

Çikolatalı Burgular

Yaklaşık 4 adet



pratik

🕒 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 3 - 3,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 100 g tereyağı
- 0,5 çay bardağı ılık süt
- 0,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 yumurta
- 1 yumurta akı

Dolgu:

- 2 - 3 yemek kaşığı süt
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 80 g iri kırılmış bitter çikolata

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 3 - 4 yemek kaşığı haşhaş tohumu

1 Hamurun hazırlanışı:

Unu eleyip bir kaba alın, mayayı ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tereyağı, süt, toz şeker, şekerli vanilin, yumurta ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp buzdolabında 1 saat bekletin.

2 Şekillendirme ve pişirme:

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru kısa bir süre yoğurup 4 eşit parçaya bölün. Her birini unlanmış tezgahta merdane ile 10x20 cm boyutlarında dikdörtgen şekilde açın. Üzerlerine fırça ile süt sürüp toz şeker serpin. Üzerine kuru üzüm ve iri kırılmış çikolatayı yayın. Hamurların uzun tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın. İki ucu birleştirip burun ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp haşhaş tohumu serpin. 15-20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkartıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.