


Glutensiz Kakaolu Kurabiye

Yaklaşık 25 - 30 adet

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Malzemeler:

- 1 paket Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)
- 1 yumurta
- 100 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 yemek kaşığı Dr. Oetker Glutensiz Kakao
- 1 yemek kaşığı süt

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hazırlanışı ve pişirme:

Un karışımını derin bir kaba alın. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, yumurta, tereyağı ve sütü ekleyip yoğurun. Hamuru 2 eşit parçaya bölün. Bir parçasına 1 yemek kaşığı kakao ve 1 yemek kaşığı sütü ekleyip tekrar yoğurun. Her iki hamuru da fındık büyüklüğünde parçalara bölüp yuvarlayın. Sırayla bir beyazdan, bir kakaoludan toplar alarak elinize üst üste 6 adet koyun. Avucunuzda yuvarlayıp üzerine hafifçe bastırarak yassılaştırın. Hamurların tamamını bu şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.