


Islak Kurabiye

Yaklaşık 25 - 30 adet

   çok pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Şurup:

1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

Hamur:

125 g yumuşak margarin
1 yumurta
0,5 su bardağı toz şeker
0,5 su bardağı sıvı yağ
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
3 - 4 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
2 - 2,5 su bardağı un

1 Şurubun hazırlanışı:

Su ve toz şekerini bir tencereye alın, orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynama başladığında ocağı kısın ve limon suyunu ilave edin. 3 dakika daha kaynatın, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

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

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Margarin, yumurta, toz şeker, sıvı yağ, şekerli vanilin, hamur kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba alın. Unu azar azar ilave ederek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizde yuvarlayıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri bekletmeden soğuk şuruba teker teker batırıp çıkarın. Soğutup servis yapın.