


Kuzu Kurabiyeler

Yaklaşık 20 - 25 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 su bardağı un
- 1 yumurta
- 150 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
- 1 yemek kaşığı süt

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisi boyutunda 2 adet pişirme kağıdı kesin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve şekillendirme:

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine yumurta, tereyağı, pudra şekeri ve şekerli vanilini ekleyip yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Yarisına kakao ve sütü ilave edip tekrar yoğurun. Pişirme kağıtlarından birinin üzerine beyaz hamuru alın ve merdane ile 3 mm kalınlığında açın. 5-6 cm çapında çiçek şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin, etrafındaki fazla hamurları toplayın. Kakaolu hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın, beyaz hamurların üzerine kuzuların kafalarını oluşturacak şekilde yerleştirin. Kürdan ile ağız ve gözleri yapın. Leblebi büyüklüğünde toplar alıp kuzulara kulak ve ayak yapın. Pişirme kağıdı ile birlikte alıp fırın tepsisine yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Bu arada ikinci pişirme kağıdı üzerinde kakaolu hamuru açın, aynı işlemi uygulayın ve fırın tepsisine alın. Beyaz kurabiyelerden sonra aynı sürede pişirin.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri soğutup servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musteri.hizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04