


Lolipop Kalp Kurabiyeler

Yaklaşık 12 adet

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



Malzemeler:

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
100 g tereyağı (oda sıcaklığında)
0,5 su bardağı krema

Dolgu:

0,5 çay bardağı vişne suyu
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı:

Un, hamur kabartma tozu, pudra şekeri, şekerli vanilin, tereyağı ve kremayı bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta merdane yardımı ile 2-3 mm kalınlığında açın. 7-8 cm çapında kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Yarısını fırın tepsinine sıralayın. Kalan yarısının sol üst köşelerinden 1-2 cm boyutlarında küçük kalpler çıkarıp sağ köşesine az su sürerek yapıştırın. Kesilmeyen hamurların üzerine çubukları yerleştirin ve üzerlerine kalp kestiğiniz hamurları koyun. Kenarlarına hafifçe bastırıp yapıştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Dolgunun hazırlanışı:

Vişne suyu, toz şeker ve mısır nişastasını küçük bir tencereye alın. Kaşık ile iyice karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak 5 dakika soğutun.

4 Süsleme ve servis:

Hazırladığınız dolguyu soğuyan kurabiyelerin üzerindeki minik boş kalplerin içine doldurun. Donması için 15-20 dakika bekletin ve servis yapın.

