


Tarçınlı Kalpler

Yaklaşık 30 - 35 adet

   çok pratik

 yaklaşık 20 dakika



Malzemeler:

Hamur:

- 2 - 2,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 150 g yumuşak margarin
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 Ön hazırlık:

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Unu eleyin. Hamur kabartma tozunu ekleyip karıştırın ve tekrar eleyin. Margarin ve pudra şekeri mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Tarçın, şekerli vanilin, elenmiş un ve hamur kabartma tozunu ekleyerek iyice yoğurun. 3-4 mm kalınlığında açıp kalp şeklindeki kurabiye kalıpları ile kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri pişirme kağıdı ile birlikte tepsiden alın ve soğumaya bırakın.