



Kurabiyeler

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

30 Dak.
15 Dak.
12
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

çikolatalı ve yer fıstıklı

Kurabiyeler

- 60 g Tereyağı, yumuşak
- 75 g Şeker kamışı
- 1 Yumurta
- 1 Tutam Vanilya çubuğu
posası
- 2 Çor. k. Fındık ezmesi
- 100 g Beyaz un
- 1 Çay k. Kabartma tozu
- 1 Çor. k. Kakao tozu
- 100 g Koyu çikolata, doğranmış
- 50 g tuzlu fıstık, doğranmış

Kurabiyeler

Tereyağı ve şekeri bir kaba alarak iyice karışana kadar çırpma teli ile çırpın. Yumurtayı, vanilyayı ve fıstık ezmesini ekleyerek karıştırın.

Un, kakao ve kabartma tozunu karıştırın, diğer karışıma ekleyin ve yumuşak bir hamur haline getirin. Çikolata ve fıstıkları hamura katın.

Eşit büyüklükte 12 beze yapın ve pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine aralarında yeterince boşluk bırakarak yerleştirin. Bezelerin üzerine hafifçe bastırarak düzleştirin.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Sıcak hava ayarında 160 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.





Kurabiyeleri orta rafta 15 dakika süreyle pişirin.

Pişen kurabiyeleri ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Piştirme adımları

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 160° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Sıcak hava esnasında 160 15 Dak. ° C

İpuçları

Dondurma kepçesi ile hamur toplarına daha kolay şekil verebilirsiniz.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

26.01.2022

