

Acı Badem Kurabiyesi

Badem ve yumurta akı ile yapılan geleneksel Türk Acıbadem kurabiyesi. Dışı gevrek, içi çiğnebilir. Çay saati için mükemmel glutensiz lezzet.

15 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 2 yumurta akı
- 1 bardak badem
- 1 bardak şeker

Yapılışı

- Prepare the almonds**
Bring a large pot of water to a rolling boil. Add 2 cups whole almonds and cook for 2-3 minutes to blanch them.
- Drain the almonds immediately and transfer to a bowl of ice water. Let cool for 1 minute, then slip off the skins by pinching each almond between your fingers.
- Pat the blanched almonds completely dry with paper towels. Process in a food processor for 1-2 minutes until finely ground but not powdery.

4 Setup

Preheat oven to 140°C (284°F). Line 2 large baking sheets with parchment paper.

5 Make the cookie mixture

In a large bowl, whisk 2 egg whites with a hand whisk until foamy and slightly increased in volume, about 1 minute.

6 Gradually add 1 cup sugar while whisking continuously until the mixture is well combined and slightly thickened, about 2 minutes.

7 Gently fold in the ground almonds using a rubber spatula, mixing just until incorporated. Let the mixture rest at room temperature for 10 minutes to cool completely.

8 Add 1 tablespoon fresh lemon juice and gently fold until just mixed through.

9 Shape and bake

Transfer mixture to a piping bag fitted with a round tip. Pipe oval-shaped cookies onto the prepared baking sheets, spacing them 2 inches apart.

10 Bake for 25 minutes until the cookies are lightly golden and have small cracks on the surface. They should feel set but still slightly soft to the touch.

11 Cool and serve

Transfer cookies to a wire cooling rack using a thin spatula. Let cool completely for 15 minutes before serving at room temperature.

Besin Değerleri

89

KALORI

1.8g

PROTEIN

12g

KARBONHIDRAT

3.2g

YAĞ

1g

LİF

11g

ŞEKER

5mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Daha iyi hacim ve kolay karıştırma için oda sıcaklığında yumurta akı kullanın. Bu, akların düzgün çırpılmasını ve kurabiyeleriniz için doğru dokuyu oluşturmasını sağlar.

Bütün bademleri kısaca haşlayıp soğuk suya alarak düzgün şekilde soyun. Bu, kabuk çıkarımını zahmetsiz hale getirir ve pürüzsüz kurabiye dokusu sağlar.

Tüm malzemeler karıştırıldıktan sonra hamuru fazla karıştırmayın. Nazik katlamayla bu kurabiyeyi özel kılan havadar dokuyu koruyun.

Yapışmayı önlemek ve kolay çıkarımı sağlamak için fırın tepsilerinizi pişirme kağıdıyla kaplayın. Bu aynı zamanda altın eşit kızarmasına yardımcı olur.

Pişirme sırasında hafifçe yayılacakları için kurabiyelerinizi tutarlı aralıklarla sıkın. Fırın tepsisinde her kurabiye arasında yaklaşık 5 cm boşluk bırakın.

Bu kurabiyeler için geleneksel olan karakteristik çatlamış yüzeyi oluşturmaya yardımcı olmak için soğumuş karışıma limon suyu ekleyin.

Pişirme kağıdından çıkarmadan önce tel rafta tamamen soğutun. Bu kırılmayı önler ve dokunun düzgün şekilde oturmasını sağlar.

Tazeliği korumak ve birbirine yapışmasını önlemek için katmanlar arasında pişirme kağıdı olan hava geçirmez kaplarda saklayın.