

Bademli Siyah Kurabiye

Kavrulmuş bademli zengin çikolatalı kurabiyeler (Bademli Siyah Kurabiye). Glutensiz, kolay yapım, kahve veya çayla mükemmel uyum.

15 min

HAZIRLIK

10 min

PIŞIRME

25 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 4.8 ons un
- 2 yemek kaşığı kakao
- 3.2 ons bitter çikolata
- 2 yumurta akı
- 1 paket vanilin
- 1 bardak tuzsuz tereyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 libre şeker
- 1 bardak pudra şekeri

Yapılışı

1

Pişirmeye hazırlık

Fırını 356°F (180°C)'ye ısıtın. 2 fırın tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın ve bir kenara koyun.

- 2 Çikolatayı eritin**

4,8 oz bitter çikolatayı kaynayan su üzerinde benmari usulü eritin, sürekli karıştırarak pürüzsüz ve parlak olana kadar, yaklaşık 3-4 dakika. Ateşten alın ve 5 dakika soğumaya bırakın.
- 3 Tereyağı ve şekeri çırpın**

Büyük bir kapta 2 yemek kaşığı tereyağı ve 1 su bardağı pudra şekerini elektrikli mikserle açık renk ve kabarık olana kadar çırpın, yaklaşık 3-4 dakika.
- 4 Yumurta ve vanilya ekleyin**

Tereyağı karışımına 2 yumurta akı ekleyin ve iyice karışana kadar çırpın, yaklaşık 1 dakika. 1 çay kaşığı vanilya tozunu eşit dağılana kadar karıştırın.
- 5 Kuru malzemeleri karıştırın**

Karışım 3,2 oz badem ununu yavaş yavaş ekleyin, düşük hızda sadece karışana ve un çizgileri kalmayana kadar karıştırın.
- 6 Çikolata ve badem ekleyin**

Soğumuş eritilmiş çikolata ve 1 su bardağı doğranmış bademi tahta kaşık veya spatula kullanarak hamura katın, hamur boyunca eşit dağılana kadar nazikçe karıştırın.
- 7 Kurabiyeleri şekillendirin**

Kurabiye kaşığı veya yemek kaşığı kullanarak hamuru 1 inçlik toplar halinde porsiyonlayın ve hazırlanmış fırın tepsilerine 2 inç aralıklarla yerleştirin.
- 8 Hamuru soğutun**

Şekillendirilmiş kurabiyeleri dokunulduğunda sert olana ve hafifçe bastırıldığında şekillerini koruyuncaya kadar 1 saat buzdolabında bekletin.
- 9 Kurabiyeleri pişirin**

Kenarlar sertleşene ve merkezler hafif yumuşak görünece ancak artık parlak olmayana kadar 10 dakika pişirin. Üstleri hafifçe dokunulduğunda sert hissettirmeli.
- 10 Soğutun ve servis edin**

Kurabiyeleri fırın tepsilerinde 5 dakika soğumaya bırakın, sonra servis etmeden önce tamamen soğuması için tel ızgaraya aktarın, yaklaşık 15 dakika.

Besin Değerleri

155	4g	12g	11g	2g	8g	15mg
KALORI	PROTEİN	KARBONHİDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi doku için oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın. Eşit karışım ve uygun hamur kıvamı için yumurta, tereyağı ve diğer süt ürünlerini pişirmeden en az bir saat önce buzdolabından çıkarın.

Kurabiyeleri fazla pişirmeyin - fırından çıkardığınızda merkezleri hala hafif yumuşak görünmeli. Sıcak fırın tepsisinde pişmeye devam edecek ve soğurken sertleşecekler.

Aşırı yayılmayı önlemek ve pişirme sırasında kurabiyelerin şeklini korumasına yardımcı olmak için hamuru pişirmeden önce en az 30 dakika buzdolabında bekletin.

Eşit kurabiye boyutları için kurabiye kaşığı veya dondurma kaşığı kullanın, bu onların eşit pişmesine yardımcı olur ve profesyonel görünmelerini sağlar.

Yapışmayı önlemek ve temizliği kolaylaştırmak için fırın tepsilerinizi pişirme kağıdıyla kaplayın. Silikon pişirme matları da iyi çalışır.

Kurabiyeler sıcakken ve yumuşakken kırılmalarını önlemek için tel ızgaraya aktarmadan önce fırın tepsisinde 5 dakika soğumaya bırakın.

Ekstra lezzet derinliği için pişirmeden önce her kurabiyenin üzerine bir tutam deniz tuzu ekleyin - bu hem çikolata hem de badem lezzetlerini artırır.

Lezzet geçişini önlemek ve optimal dokuları korumak için farklı kurabiye türlerini ayrı ayrı saklayın.