

Beyaz Çikolatalı Kurabiye

Kremalı beyaz çikolatalı kurabiye tarifi. Yumuşak dokulu, ev yapımı lezzetli kurabiyeler. Kolay hazırlama, mükemmel sonuç!

15 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 300 g yulaf
- 180 g un
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı tuz
- 300 g tereyağ
- 1 bardak şeker
- 100 g esmer şeker
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 çay kaşığı vanilin
- 180 g beyaz çikolata
- 150 g fındık

Yapılışı

1

Prepare for baking

Preheat oven to 180°C (350°F). Line 2 large baking sheets with parchment paper.

2 Mix dry ingredients

Combine 300g flour, 1 teaspoon baking powder, and 1 teaspoon salt in a medium bowl. Whisk together and set aside.

3 Cream butter and sugars

Beat 180g softened butter with 180g brown sugar and 150g white sugar in a large bowl using an electric mixer on medium speed for 2-3 minutes until light and fluffy.

4 Add wet ingredients

Beat in 1 egg, 1 tablespoon milk, and 1 teaspoon vanilla extract until well combined, about 1 minute.

5 Combine wet and dry ingredients

Add the flour mixture to the butter mixture and mix on low speed just until the flour disappears and no streaks remain, about 30 seconds. Do not overmix.

6 Fold in mix-ins

Gently fold in 100g white chocolate chips and 300g chopped oats using a wooden spoon or spatula until evenly distributed throughout the dough.

7 Shape cookies

Drop rounded tablespoons of dough onto prepared baking sheets, spacing them 5cm (2 inches) apart. Lightly flatten each cookie with your fingers or the back of a spoon.

8 Bake

Bake for 12-15 minutes until edges are set and lightly golden brown but centers still look slightly soft. Do not overbake.

9 Cool and serve

Let cookies cool on baking sheets for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely before serving, about 15 minutes.

Besin Değerleri

185	3.2g	24g	9.1g	1.4g	16g	95mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Malzemeleri pişirmeye başlamadan en az 1 saat önce buzdolabından çıkararak oda sıcaklığına getirin. Bu, homojen bir hamur elde etmenizi sağlar.

Kaliteli beyaz çikolata kullanın ve parçaları çok küçük yapmayın. Bk parçalar ısırlldığında daha lezzetli olur.

Unu ekledikten sonra hamuru fazla karıştırmayın. Sadece un görünmez hale gelene kadar nazikçe karıştırın.

Fırın tepsisine parşömen kağıdı serilmesi, kurabiyelerin yapışmasını önler ve temizliği kolaylaştırır.

Kurabiyeleri fırından çıkardıktan sonra tepside 5 dakika bekletin, sonra soğutma teline alın. Bu, kırılmalarını önler.

Hamuru şekillendirirken eēit boyutlarda parçalar kullanın. Bu, homojen pişme sağlar.

Tuzsuz tereyağı kullanıyorsanız hamura bir tutam tuz ekleyin. Bu, lezzeti dengeler ve çikolatanın tadını ne çıkarır.

İlk tepsiyi pişirirken zamanlayıcı kurun ve kurabiyeleri gözlemleyin. Fırınlar farklı olduğu için ilk deneme size doğru süreyi gösterecektir.