PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Çikolatalı Fıstık Ezmeli Pişmeyen Kurabiye

30 dakikada hazır, fırın gerektirmeyen kolay çikolatalı fıstık ezmeli yulaf kurabiyesi.
Basit kiler malzemeleriyle zengin, çiğnenebilir lezzetler - fırına gerek yok!

5 min	30 min	35 min	6	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 0.5 bardak tereyağ
- 1.75 bardak şeker
- 0.3 bardak kakao
- 0.5 bardak süt
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 0.75 bardak fıstık ezmesi
- 3 bardak yulaf

Yapılışı

1. **Prepare workspace**
   İki büyük fırın tepsisini parchment kağıdı ile kaplayın ve bir kenara koyun.

2. **Make chocolate base**
   Orta boy bir tencerede 0.5 su bardağı tereyağı, 1.75 su bardağı şeker, 0.3 su bardağı kakao tozu ve 0.5 su bardağı sütü karıştırın. İyice karışana kadar karıştırın.

3. Tencerenin altını orta ateşe alın ve karışım tam kaynar hale gelene kadar sürekli karıştırın, yaklaşık 3-4 dakika.

4. Şiddetli kaynamaya başladıktan sonra karıştırmayı durdurun ve tam olarak 60 saniye kaynatın, sonra hemen ateşten alın.

5. **Kalan malzemeleri ekleyin**
   Hızla 1 çay kaşığı vanilya ekstraktı ve 0.75 su bardağı fıstık ezmesini tamamen pürüzsüz ve iyi karışana kadar karıştırın.

6. 3 su bardağı yulaf ekleyin ve tüm yulaflar tamamen kaplanana ve karışım kalınlaşmaya başlayana kadar şiddetli karıştırın, yaklaşık 1-2 dakika.

7. **Shape cookies**
   Hızla çalışarak, karışımdan yuvarlak yemek kaşığı dolusu alın ve hazırlanmış parchment kağıdına yaklaşık 1 inç aralıklarla damlatın.

8 Servis etmeden önce kurabiyeleri oda sıcaklığında tamamen donup dokunulduğunda sert hale gelene kadar 20-30 dakika soğumaya bırakın.

Besin Değerleri

280	6g	42g	12g	3g	38g	85mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Şeker karışımını tam kaynar hale getirin ve tam olarak 60 saniye bu şekilde tutun - bu donanım için uygun sıcaklığı sağlar.

Bitmiş kurabiyelerde daha iyi doku ve yapı için hızlı pişen yulaf yerine eski usul yulaf kullanın.

Pişirmeye başlamadan önce fırın tepsilerinizi parchment kağıdı ile kaplayın, çünkü karışım hazır olduğunda hızlı çalışmanız gerekecektir.

Daha iyi lezzet ve uygun kıvam için margarin yerine gerçek tereyağı kullanın - margarin donmayı etkileyebilecek su içerir.

Crunchy fıstık ezmesi kullanıyorsanız, düz çeşitlere kıyasla azalan bağlama gücünü telafi etmek için ekstra 1/4 su bardağı ekleyin.

Kurabiye karışımını damlatırken hızlı çalışın çünkü karışım ateşten alındıktan sonra hızla kalınlaşmaya ve donmaya başlar.

Mutfağınız sıcaksa donma sürecini hızlandırmak için bitmiş kurabiyeleri 10-15 dakika buzdolabına koyun.

Yüzeye hafifçe dokunarak pişmiş olup olmadığını test edin - düzgün donmuş kurabiyeler parmağınızda kalıntı bırakmaz.