PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Gingerbread Kurabiye

Sıcak baharatlarla geleneksel zencefilli kurabiyeler. Yumuşak, çiğnenebilir doku ve mükemmel bayram lezzeti. Adım adım açıklamalı kolay tarif.

15 min	9 min	24 min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 bardak un
- 0.5 yemek kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz zencefil
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 6 yemek kaşığı tereyağ
- 0.75 bardak esmer şeker
- 1 yumurta
- 0.5 bardak pekmez
- 0.5 yemek kaşığı vanilin

Yapılışı

1. **Kuru malzemeleri hazırlayın**

   Büyük bir kasede 3 su bardağı un, 1/2 yemek kaşığı toz zencefil, 1 yemek kaşığı tarçın, 1 yemek kaşığı küçük hindistancevizi ve 1/2 yemek kaşığı tuzu eşit şekilde karışana kadar çırpın.

2. **Tereyağı ve şekeri kremleyin**

   Ayrı bir kasede 6 yemek kaşığı yumuşatılmış tereyağı ve 3/4 su bardağı esmer şekeri elektrikli mikser ile orta hızda açık ve kabarık olana kadar, yaklaşık 3-4 dakika çırpın.

3. 1 yumurta ve 1/2 su bardağı pekmezi tamamen karışana kadar, yaklaşık 1 dakika çırpın.

4. **Hamuru oluşturun**

   Un karışımını tereyağı karışımına ekleyin ve düşük hızda yaklaşık 30 saniye, tutarlı bir hamur oluşana kadar karıştırın. Kuru un görünmez olur olmaz karıştırmayı durdurun.

5. **Hamuru soğutun**

   Hamuru ikiye bölün, her parçayı sıkıca plastik filmle sarın ve sertleşene kadar en az 2 saat veya gece boyunca buzdolabında soğutun.

6. **Pişirmeye hazırlayın**

   Fırını 175°C'ye ısıtın. İki büyük fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

7 **Kurabiyeleri açın ve kesin**

Soğutulmuş hamurun bir parçasını unlu yüzeyde 1/4 inç kalınlığında açın. Kurabiye kalıpları ile istenen şekillerde kesin, artıkları gerektiğinde tekrar açın.

8 Kesilmiş kurabiyeleri hazırlanan fırın tepsilerine 5 cm aralıklarla yerleştirin. Kalan hamur parçası ile tekrarlayın.

9 **Final chill**

Pişirme sırasında aşırı yayılmayı önlemek için şekil verilmiş kurabiyeleri fırın tepsilerinde 15 dakika buzdolabında bekletin.

10 **Kurabiyeleri pişirin**

Kenarları sertleşip hafif altın renginde olana kadar ancak ortası hala hafif yumuşak görünene kadar 8-10 dakika pişirin. Fazla pişirmeyin.

11 **Cool completely**

Kurabiyeleri fırın tepsilerinde 5 dakika soğutun, sonra tel rafa alın ve süslemeden önce yaklaşık 30 dakika tamamen soğutun.

Besin Değerleri

165	2.5g	28g	5.5g	0.8g	12g	95mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Hamuru açmadan önce en az 2 saat soğutun - bu yayılmayı önler ve şekil kesmeyi çok daha kolay hale getirir.

Yapışmayı önlemek ve eşit kızartmayı sağlamak için fırın tepsilerinizde pişirme kağıdı kullanın.

Düzgün pişme ve profesyonel görünümlü sonuçlar için hamuru yaklaşık 1/4 inç kalınlığında eşit şekilde açın.

Fazla pişirmeyin - kurabiyeler fırından çıkarıldığında kenarları sertleşmiş ancak ortası hala yumuşak olmalıdır.

Kırılmayı önlemek için aktarmadan önce kurabiyelerin fırın tepsisinde 5 dakika tamamen soğumasına izin verin.

Ekstra lezzet için baharat karışımınıza bir tutam karabiber veya kakule ekleyin.

Süslenmiş kurabiyeleri taze tutmak için katmanlar arasında pişirme kağıdı ile hava geçirmez kaplarda saklayın.