

Glutensiz Yulaflı Kurabiye

Sadece 3 malzeme ile yapılan glutensiz yulaflı kurabiye tarifi. Vegan, şekerless ve sağlıklı. Kahvaltı ve çay saatlerinde servis edin.

10 min

HAZIRLIK

12 min

PIŞIRME

22 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 bardak glutensiz yulaf
- 1 muz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı vegan bitter çikolata

Yapılışı

1 Prepare the oven

Preheat oven to 180°C (356°F). Line a baking sheet with parchment paper.

2 Make the cookie dough

Mash 1 banana in a mixing bowl with a fork until completely smooth and no lumps remain. Add 2 cups oats, 1 teaspoon cinnamon, and 1 tablespoon chocolate chips to the mashed banana.

3 Mix all ingredients with a spatula until the oats are evenly coated and the mixture holds together when pressed.

4 Shape the cookies

Use a cookie scoop or tablespoon to portion the dough onto the prepared baking sheet. Leave 2-3 cm (1 inch) space between each cookie.

5 Bake

Bake for 12 minutes until the edges are lightly golden brown and the tops look set.

6 Cool and serve

Transfer cookies to a wire cooling rack and cool for 5 minutes before serving. Serve warm or at room temperature.

Besin Değerleri

109

3g

18g

2.2g

2g

8g

25mg

Porsiyon başına

İpuçları

Glutensiz yulaf kullandığınızdan mutlaka emin olun. Normal yulaf gluten kontaminasyonu içerebilir.

Muz ne kadar olgun olursa o kadar doğal tatlandırıcı görevi görecek ve hamurun kıvamı da daha iyi olacaktır.

Çikolata kalitesi kurabiyenin lezzetini doğrudan etkiler. Mümkünse %70 kakao oranına sahip bitter çikolata tercih edin.

Hamuru fırın tepsisine yerleştirirken kurabiye kepçesi kullanın. Bu sayede eşit boyutlarda kurabiyeler elde edersiniz.

Fırın tepsisini mutlaka parşömen kağıdı ile kaplayın. Bu, kurabiyelerin yapışmasını engeller ve çıkarmayı kolaylaştırır.

Kurabiyeler arasında yeterli boşluk bırakın çünkü pişerken hafifçe yayılacaklar.

Pişirme süresini aşmamaya dikkat edin. Glutensiz kurabiyeler normal olanlara göre daha hızlı pişer.

Servis etmeden önce kurabiyelerinizin tamamen soğumasını bekleyin. Sıcakken çok yumuşak olurlar ve kolayca dağılılabirler.