PETITE GOURMETS

FRANSIZ

Limonlu Viennese

Ağızda eriyen narin limonlu Viennese kurabiyeler. Bu Fransız pastanesi klasiği, tereyağlı dokusu ve narenciye aromasıyla büyülüyor. 25 dakikada hazır!

15 min	10 min	25 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 150 g pudra şekeri
- 180 g tereyağ
- 0.5 çay kaşığı tuz
- 2 limon
- 3 bardak un
- 1 yumurta akı

Yapılışı

1. **Pişirmeye hazırlanın**
   Fırını 165°C'ye (330°F) ısıtın. 2 fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.
2. **Kurabiye hamurunu hazırlayın**
   180g tereyağını elektrikli mikserle açık renk ve kabarık olana kadar, yaklaşık 2 dakika çırpın.
3. 150g pudra şekeri ekleyin ve karışım soluk renk alıp iyice birleşene kadar 2-3 dakika çırpın.
4. 2 yumurta akı, 1 limonun kabuğu rendesi ve 0,5 çay kaşığı tuz ekleyin. Tamamen karışana kadar 1-2 dakika çırpın.
5. 3 su bardağı unu doğrudan kaseye eleyin ve tahta kaşık veya spatula kullanarak sadece karışana kadar, yaklaşık 1 dakika nazikçe katlayın. Fazla karıştırmayın.
6. **Kurabiyeleri şekillendirin**
   Hamuru büyük yıldız ağızlıklı sıkma torbasına aktarın.
7. Pipe dough onto prepared baking sheets in 'W' or wavy shapes, spacing them 2 inches apart.
8. **Pişirin ve tamamlayın**
   Kenarları sertleşene kadar ama kurabiyeler soluk altın renkte kalacak şekilde 10-12 dakika pişirin. Fazla pişirmeyin.
9. Fırın tepsisinde 15 dakika tamamen soğutun, sonra servis etmeden önce ilave pudra şekeri serpin.

Besin Değerleri

145	2g	18g	7g	0.5g	8g	45mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Daha kolay çırpabilmek için oda sıcaklığında tereyağı kullanın, ancak çok yumuşak veya erimiş olmadığından emin olun, çünkü bu kurabiyelerin sıkılmış şeklini korumasını etkiler.

Mümkün olan en hafif dokuyu sağlamak ve hamurda topak oluşmasını önlemek için unu tereyağı karışımına eklemeden önce eleyin.

Kurabiyeleri sıkarken, tek düze boyut ve şekil sağlamak için tutarlı basınç ve hız uygulayın. Sıkmada yeniyseniz, önce temiz bir yüzeyde 'W' hareketini pratik yapın.

Bu narin kurabiyeleri fazla pişirmeyin - sertleşmeli ama yine de solgun kalmalıdırlar. Fırından çıktıktan sonra sıcak tepside biraz daha pişmeye devam edeceklerdir.

En iyi limon aroması için organik limon kullanın ve sadece kabuğun sarı kısmını rendeleyin, altındaki acı beyaz kısmı kaçının.

Mutfağınız çok sıcaksa, sıkılmış kurabiyeleri pişirmeden önce 15 dakika buzdolabında bekletin, bu şekillerini daha iyi korumalarına yardımcı olacaktır.

En çekici görünüm için pudra şekeri servis etmeden hemen önce serpin, çünkü şeker zamanla nem çekebilir.

En belirgin çizgiler için en az 6 uçlu yıldız ağızlık kullanın - bu daha iyi doku ve görsel çekicilik yaratır.