

Tarçınlı S'mores Kurabiyeleri (marshmallow ve ikolata)

Ingrédients

- 290g un
- 3g kabartma tozu
- 175g tereya ı
- 150g muscovado ekeri
- 150g toz eker
- 2 yumurta
- 280g bitter çikolata parçaları
- 60g mini marshmallow

Préparation

1. Sonbahar tarifleri serime bu tarçınlı s'mores tarzı kurabiyelerle devam ediyorum!
2. S'mores'u biliyor musunuz?
3. Normalde, bunlar bisküvi, marshmallow ve eritilmi çikolata ile yapılan tatlı küçük sandvilerdir (Amerikan tarzı), ama burada onları kurabiye versiyonunda yapmak istedim, yani tarçınlı bir kurabiye hamuru (ya da isterseniz vanilyalı), bolca çikolata parçaları ve küçük marshmallow'lar, i te bu kadar, yeni atı tırmalı ınız hazır!
4. Bu tarife kurabiyelerin temeli için ilham aldım.
5. Malzemeler :Tarçın olarak Koro kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
6. Çikolata parçaları ve Valrhona'nın Karayip ikolatasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
7. Malzemeler :Delikli tepsi Hazırlık süresi: 15 dakika + 20 dakika dinlendirme + 10 dakika piirmeYaklaşık 25-30 kurabiye için: Malzemeler : un kabartma tozu Bir tutam tuz tereya ı muscovado ekeri toz eker 2 yumurta bitter çikolata parçaları mini marshmallow Yarım ay ka ı ı toz tarçın (iste e ba lı) Tarif : Mikserin kabında tereya ını ve ekerleri birkaç dakika çırpın, karı ım beyazla ana ve hafif kabarana kadar (2-3 dakika).
8. Yumurtaları ekleyin, tekrar karı tırın, ardından un, kabartma tozu ve tuzu (iste e ba lı olarak tarçın) ekleyin.
9. Hızla karı tırın, hamur homojen olana kadar ama daha fazla de il.
10. Son olarak, çikolata parçalarını ve mini marshmallow'ları ekleyin (fırından çıkarken birkaç tane ayırabilirsiniz).
11. Hızla tekrar karı tırın, ardından hamuru buzdolabında 20-30 dakika bekletin.
12. Fırını 175°C'ye ısıtın, ardından hamurdan küçük toplar (yaklaşık golf topu büyüklü ünde) olu turun ve ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin, piirme sırasında yayılacakları için yeterince aralıklı yerle tirin.
13. Kurabiyeleri 10 dakika piirin; fırından çıkardı ınızda, kurabiyeleri düzle tirmek için tepsiyi tezgaha vurun ve bu "chewy" dokuyu elde edin.
14. isterseniz, birkaç çikolata parçası ve/veya mini marshmallow ekleyin, ardından birkaç dakika tepside so umaya bırakın.
15. Sonra, tadını çıkarmadan önce bir ızgaraya aktarın!
16. Hava geçirmez bir kutuda 2-ün iyi saklanır.