

Ev yapımı kurabiye gevrekleri

Ingrédients

- 500g cookie crisps için :
- 85g yumu ak tereya ı
- 50g muscovado ekeri veya esmer eker
- 1 yemek ka ı ı vanilya özütü
- 50g eker
- 25g yumurta (1/2 çırpılmış yumurta)
- 150g un
- 3g kabartma tozu
- 140g bitter çikolata parçaları
- 1,5 cm çapında silindirler olu turun ve bunları streç filme sarın. Hamurun iyice sertle mesi için buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin.

Préparation

1. Lezzetli tahıllar mı arıyorsunuz, do ru yerdesiniz: bu mini kurabiyeleri, süt dolu bir kasede ya da atı tırmalık olarak yemek için cookie crisps'ten ilham alarak yaptım.
2. Tarif elbette çok basit ve hızlı bir ekilde yapılabiliyor, ayrıca kurabiyeler hava geçirmez bir kavanozda 2-3 hafta iyi saklanıyor, bu yüzden ihtiyaç duyarsanız miktarları iki katına çıkarabilirsiniz.
3. Malzemeler :çikolata parçaları Valrhona : sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Malzemeler :Delikli tepsiHazırlık süresi : 25 dakika + 10 dakika pi irme + 1 saat dinlendirme cookie crisps için : Malzemeler : yumu ak tereya ı muscovado ekeri veya esmer eker 1 yemek ka ı ı vanilya özütü eker yumurta (1/2 çırpılmış yumurta) un kabartma tozu bitter çikolata parçaları Tarif : Yumu ak tereya ını iki ekerle karı tırın.
5. Sonra yumurtayı ekleyin, ardından un ve kabartma tozunu ekleyin.
6. Bitter çikolata parçaları ile bitirin.
7. 1,5 cm çapında silindirler olu turun ve bunları streç filme sarın.
8. Hamurun iyice sertle mesi için buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin.
9. Sonrasında kurabiye dilimleri kesin ve bunları ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
10. Önceden 175°C'ye ısıtılmış fırında 8-10 dakika pi irin.
11. Ya lı ka ıttan çıkmadan önce so umaya bırakın ve tadını çıkarın!