

Tarçınlı rulo tarzı kurabiyeler

Ingrédients

- 70g eker
- 125g yumu ak tereya ı
- 250g un
- 1 büyük yemek ka ı ı tarçın
- 85g esmer eker

Préparation

1. Noel'de, tabii ki kütükler var, ama sadece onlar de il!
2. Ayrıca burada tarçın ruloları tarzında yuvarlanmı bu sabléler gibi her ekilden ve genellikle güzel kokulu kurabiyeler de var: basit ve tereya lı bir sablé hamuru ve tarçınlı bir rulo gibi bir iç harç ile, çay veya sıcak çikolata ile tadına bakılacak yumu ak bir kurabiye Malzemeler :Kullandı ım tarçın Koro : tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
3. Malzemeler :Kullandı ım ayarlanabilir merdane (hamurun kalınlı ını mükemmel bir ekilde elde etmek için mükemmel) Guy Demarle'den: kayıt sırasında %10 indirim için FLAVIE10 kodunu belirtin (ba lı).
4. Hazırlama süresi : 20 dakika + 1 saat 30 dakika dinlendirme + 20 dakika pi irmeYakla ık otuz kurabiye için : Malzemeler : Hamur için : 1 yumurta eker yumu ak tereya ı un ç harcı için : yumu ak tereya ı 1 büyük yemek ka ı ı tarçın esmer eker Tarif : Yumu ak tereya ını ekerle karı tırın.
5. Yumurtayı ekleyin, ardından unu ekleyin ve bir top haline getirin.
6. Hamuru iki ya lı ka ıt arasında, 2-3 mm kalınlı ında açın.
7. Hamuru buzdolabında yakla ık 1 saat dinlendirin.
8. Ardından iç harcı hazırlayın: yumu ak tereya ını eker ve tarçın ile karı tırın.
9. ç harcı kurabiye hamurunun üzerine yayın, ardından rulo haline getirin.
10. Yeniden en az 1 saat 30 dakika buzdolabında bekletin, ardından kurabiyeleri kesin (kalınlıkları en az 0.
11. 8 cm olmalı, aksi takdirde pi erken açılırlar).
12. Ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin.
13. Önceden ısıtılmı 165°C fırında 15-20 dakika pi irin, ardından tadına bakmadan önce so umaya bırakın!