

Tarçınlı Ekerli Kurabiyeler

Ingrédients

- 160g T45 un
- 2g kabartma tozu
- 2g karbonat
- 1 tutam tuz
- 85g tereyağı
- 150g eker
- 1 orta boy yumurta
- 2 çay kaşığı vanilya aroması
- 2 yemek kaşığı tarçın + 4 yemek kaşığı eker

Préparation

1. Tarçını seviyorsanız, do ru yerdesiniz!
2. Bu tarif çok kolay, çok hızlı ve çok lezzetli ;) E er snickerdoodle'ları bilmiyorsanız, bunlar dı ı çıtır çıtır, içi yumu acık tarçınlı kurabiyelerdir ve sadece birkaç dakika hazırlık ve pi irme süresi gerektirir, ardından keyifle yiyebilirsiniz!
3. Malzemeler : Fırın Tepsisi Hazırlık Süresi: 10 dakika + 8 dakika pi irme Bir düzine kurabiye için :
Malzemeler : T45 un kabartma tozu karbonat 1 tutam tuz tereyağı eker 1 orta boy yumurta 2 çay kaşığı vanilya aroması 2 yemek kaşığı tarçın + 4 yemek kaşığı eker Tarif : Unu, kabartma tozunu, karbonatı ve tuzu karı tırın.
4. Tereyağını ekerle birlikte krem haline gelene kadar karı tırın, ardından yumurtayı ekleyin.
5. yice karı tırın, ardından vanilya aromasını ve tozları ekleyin.
6. Hamur homojen oldu unda, yaklaşık 1'lik toplar olu turun.
7. Granül ekeri tarçınla karı tırın, ardından hamur toplarını bu karı ıma bulayın.
8. Aralarında biraz bo luk bırakarak (hamur pi erken yayılacaktır) ya lı ka ıt serili tepsiye yerle tirin ve önceden 200°C ısıtılmı fırında 8 dakika pi irin.
9. Birkaç dakika so umaya bırakın ve ardından afiyetle yiyin!