

Beyaz Çikolatalı Kurabiye

Kremalı beyaz çikolatalı kurabiye tarifi. Yumuşak dokulu, ev yapımı lezzetli kurabiyeler. Kolay hazırlama, mükemmel sonuç!

15

HAZIRLIK DK

15

PIRME DK

30

TOPLAM DK

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Beyaz Çikolatalı Kurabiye

Malzemeler

- 300 g oat
- 180 g flour
- 1 tsp baking soda
- 1 tsp salt
- 300 g butter
- 1 cup granulated sugar
- 100 g brown sugar
- 1 egg
- 1 tbsp milk
- 1 tsp vanillin
- 180 g white chocolate
- 150 g hazelnut

Yapılış

- Prepare for baking**

Preheat oven to 180°C (350°F). Line 2 large baking sheets with parchment paper.
- Mix dry ingredients**

Combine 300g flour, 1 teaspoon baking powder, and 1 teaspoon salt in a medium bowl. Whisk together and set aside.
- Cream butter and sugars**

Beat 180g softened butter with 180g brown sugar and 150g white sugar in a large bowl using an electric mixer on medium speed for 2-3 minutes until light and fluffy.
- Add wet ingredients**

Beat in 1 egg, 1 tablespoon milk, and 1 teaspoon vanilla extract until well combined, about 1 minute.
- Combine wet and dry ingredients**

Add the flour mixture to the butter mixture and mix on low speed just until the flour disappears and no streaks remain, about 30 seconds. Do not overmix.
- Fold in mix-ins**

Gently fold in 100g white chocolate chips and 300g chopped oats using a wooden spoon or spatula until evenly distributed throughout the

dough.

7 Shape cookies

Drop rounded tablespoons of dough onto prepared baking sheets, spacing them 5cm (2 inches) apart. Lightly flatten each cookie with your fingers or the back of a spoon.

8 Bake

Bake for 12-15 minutes until edges are set and lightly golden brown but centers still look slightly soft. Do not overbake.

9 Cool and serve

Let cookies cool on baking sheets for 5 minutes, then transfer to a wire rack to cool completely before serving, about 15 minutes.

puçlar?

Malzemeleri piirmeye ba?lamadan en az 1 saat önce buzdolab?ndan ç?kararak oda s?cakl???na getirin. Bu, homojen bir hamur elde etmenizi sa?lar.

Kaliteli beyaz çikolata kullan?n ve parçalar? çok küçük yapmay?n. Büyük parçalar ?s?r?ld???nda daha lezzetli olur.

Unu ekledikten sonra hamuru fazla kar??t?rmay?n. Sadece un görünmez hale gelene kadar nazikçe kar??t?r?n.

F?r?n tepsisine par?ömen ka??d? serilmesi, kurabiyelerin yap??mas?n? önler ve temizli?i kolayla?t?r?r.

Kurabiyeleri f?r?ndan ç?kard?ktan sonra tepside 5 dakika bekletin, sonra so?utma teline al?n. Bu, k?r?lmalar?n? önler.

Hamuru ?ekillendirirken e?it boyutlarda parçalar kullan?n. Bu, homojen pi?me sa?lar.

Tuzsuz tereya?? kullan?yorsan?z hamura bir tutam tuz ekleyin. Bu, lezzeti dengeler ve çikolatan?n tad?n? öne ç?kar?r.

?lk tepsiyi pi?irirken zamanlay?c? kurun ve kurabiyeleri gözlemleyin. F?r?nlar farklı oldu?u için ilk deneme size do?ru süreyi gösterecektir.