

Sütsüz Çikolatalı Kurabiye

Hindistan cevizi yağı ile yapılan sütsüz çikolatalı kurabiyeler. Özel diyetler için mükemmel, kolay glutensiz seçenek. Çıtır kenarlar, yumuşak merkezler!

5 min

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 8 ons ceviz
- 10.5 ons pudra şekeri
- 3.5 ons kakao
- 3 yumurta
- 1 bardak glutensiz un
- 1 bardak tereyağ
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 paket vanilin
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- Pişirmeye hazırlanın**

Fırını 175°C (350°F) ye ısıtın. 2 büyük fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.
- Kuru malzemeleri karıştırın**

Orta boy bir kasede 300g unu, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 1 çay kaşığı tuzu eşit şekilde karışana kadar çırpın. Bir kenara koyun.
- Islak malzemeleri kremlendirin**

Büyük bir karıştırma kasesinde, 225g yumuşamış tereyağını 1 su bardağı esmer şeker ile elektrikli mikser kullanarak orta hızda hafif ve köpüksü olana kadar yaklaşık 3-4 dakika çırpın.
- Add 3 eggs one at a time, beating well after each addition until fully incorporated. Beat in 1 cup vanilla extract.**

5 Hamuru hazırlayın

Un karışımını tereyağı karışımına ekleyin ve hamur bir araya gelip un çizgileri kalmayana kadar düşük hızda karıştırın. Fazla karıştırmayın.

6 100g çikolata damlalarını hamura eşit şekilde dağılına kadar tahta kaşık veya spatula kullanarak katlayın.

7 Şekillendirin ve pişirin

Kurabiye kaşığı veya yemek kaşığı kullanarak hamuru 4 cm çapında toplar halinde alın ve hazırlanmış fırın tepsilerine aralarında 5 cm boşluk bırakarak yerleştirin.

8 Kenarları yerleşip hafif altın sarısı olana kadar ancak merkezler hala hafif yumuşak görüne kadar 10-12 dakika pişirin. Fazla pişirmeyin.

9 Cool

Kurabiyeleri fırın tepsilerinde 5 dakika soğumaya bırakın, sonra servis etmeden önce tamamen soğuması için tel rafa alın.

İpuçları

Daha kolay karıştırma ve daha iyi doku entegrasyonu için oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın.

Kuru, ufalanabilir kurabiyelerden kaçınmak için unu kaşık-düzeltilme yöntemi veya mutfak terazisi kullanarak doğru şekilde ölçün.

Hindistan cevizi tadından kaçınmak için rafine hindistan cevizi yağı seçin veya hafif tropik tat için rafine edilmemiş yağ kullanın.

Pişirmeden önce kurabiye hamuru toplarını düzleştirmeyin - doğal olarak yayılacak ve daha iyi doku koruyacaklardır.

Çiğnenebilir merkezler için kurabiyeleri hafif az pişirin veya daha çıtır sonuçlar için bir dakika daha pişirin.

Kırılmayı önlemek için kurabiyeleri aktarmadan önce fırın tepsisinde 5 dakika soğumaya bırakın.

Çikolata lezzetini artırmak için pişirmeden önce üzerine bir tutam deniz tuzu ekleyin.

Pişirme sırasında aşırı yayılmayı önlemek için hamuru en az 30 dakika soğutun.