

Yenilebilir Kurabiye Hamuru

Güvenli ve lezzetli yenilebilir kurabiye hamuru tarifi. Yumurtasız, ısıtılmış unla hazırlanan sağlıklı atıştırmalık.

5 min

HAZIRLIK

5 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak esmer şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 yemek kaşığı süt
- 5 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı sütlü çikolata

Yapılışı

- Heat treat the flour**

Spread 1 cup flour evenly on a baking sheet. Bake in preheated oven at 160°C (325°F) for 10-12 minutes, stirring every 2 minutes until flour is lightly toasted and safe to eat raw.
- Remove flour from oven and let cool completely to room temperature, about 15 minutes.
- Make the base mixture**

In a medium bowl, cream together 2 tablespoons melted butter and 1 tablespoon sugar using an electric mixer or whisk until light and fluffy, about 2-3 minutes.
- Add 1 teaspoon vanilla extract and 5 tablespoons milk to the butter mixture. Mix until well combined and smooth.
- Add 1 teaspoon salt and the cooled flour to the wet ingredients. Stir gently until just combined - the dough should hold together but not be sticky.

- 6 Fold in 2 tablespoons chocolate chips, mixing gently with a spoon to distribute evenly throughout the dough.
- 7 Chill the cookie dough in refrigerator for 20-30 minutes for best texture, then serve immediately with spoons or store covered in refrigerator for up to 3 days.

İpuçları

Unu ısıtmayı unutmayın - bu hamuru güvenli yapan en önemli adımdır. Fırında veya mikrodalgada ısıtarak bakterileri yok edin.

Tereyağını oda sıcaklığında yumuşatın, böylece diğer malzemelerle daha kolay karışır ve pürüzsüz bir doku elde edersiniz.

Malzemeleri aşırı karıştırmayın, aksi takdirde hamur sert bir kıvam alabilir. Malzemeler birleşince karıştırmayı durdurun.

Hamur çok yumuşaksa 20-30 dakika buzdolabında bekletin. Bu, hem kıvamını sertleştirir hem de lezzetinin oturmasını sağlar.

Porsiyonları önceden ayırarak dondurucuda saklayın, böylece istediğiniz zaman tek porsiyon çıkarabilirsiniz.

Tatlılık seviyesini kontrol etmek için şekerini kademeli olarak ekleyin ve tadını kontrol edin.

Çeşitlendirmek için çikolata parçacıklarını, hamur tamamen hazır olduktan sonra en son aşamada ekleyin.

Hava geçirmez kapta saklayarak hamurun kurumamasını ve lezzetinin kaybolmamasını sağlayın.