



Zencefilli ikolatalı Kurabiye

Bol zencefilli aynı zamanda da çikolatalı pratik bir kurabiye tarifi geliyor. Zencefile bağışıklığımızı desteklerken çikolatayla biraz yaramazlık yapmaya ne dersiniz?

115 G (½ Ölçü) Tereyaę

100 G (½ Ölçü) Esmer Őeker

80 G (¼ Ölçü) Pekmez

30 MI (2 Yk) Su

45 G (3 Yk) Taze Zencefil Rendesi

180 G (1½ Ölçü) Un

7 G (1 Yk) Toz Kakao

1 k Karbonat

1 k Toz Tarçın

1 k Toz Zencefil

¼ k Muskat

200 G (1¼ Ölçü) Bitter ikolata

Toz Őeker

Tereyaę ve esmer Őekeri mikserde veya spatula ile kremamsı olana kadar karıştır. Pekmez, su, zencefil ilave et karıştır.

Un, toz kakao, karbonat, toz tarçın, toz zencefil ve muskası beraber ele, diğer karışım ekle, karıştır. Küçük parçalar haline getirilmiş çikolatayı ilave et karıştır. Karışımı streç filme sar ve 2 saat buzdolabında dinlendir. Ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapıp Őekere bula, aralıklı olarak tepsiye yerleştir.

Önceden ısıtılmış 170°C fırında 14 dakika pişir.