

Tarif:

Tarçınlı yıldız kurabiye kalıbı

Ürün numarası: 690 379

Yaklaşık 50 büyük tarçınlı yıldız için malzemeler

Hamur için:

- 500 gr öğütülmüş badem
- 300 gr pudra şekeri
- 1 paket vanilya şekeri
- 2 TK öğütülmüş tarçın
- 3 yumurta akı (M boy)
(veya 2 yumurta akı ve 1 YK amaretto veya rom)
- 2 TK bal

Glazürü için:

- 100 gr pudra şekeri
- 1 yumurta akı (M boy)

Hazırlama süresi: 1 Saat | Pişirme süresi: 11-13 dakika

Hazırlanışı

- Hamuru hazırlayın:** Hamur için kuru malzemeleri karıştırın. Öğütülmüş bademleri vanilya şekeri ve tarçınla kısa süre karıştırın ve pudra şekerini eleyin.
- Ardından ıslak malzemeleri ekleyin: Bal, yumurta aklarını ve amaretto/rom ilave edin ve mikserle yaklaşık 2 dakika karıştırın. Ardından ellerinizle pürüzsüz bir hamur yoğurun.
- Glazürü hazırlayın:** Glazür için yumurta akını pudra şekeri ile birlikte beyaz, kremi ve şurup kıvamına gelene kadar çırpın.
- Fırını önceden ısıtın:** Fırını önceden 150 °C fanlı sıcaklık ayarında ısıtın.
- Hamuru açın:** Hamuru iki kat pişirme kağıdı arasında yaklaşık 5-7 mm kalınlığında açın ve doğrudan glazür sürün. Bunu yapmanın en iyi yolu açılı bir palet, bir hamur kartı veya bir bıçak yardımıdır.
- Tarçın yıldızlarını kesin:** Tarçın yıldızlarını kesin ve taşıma fonksiyonunu kullanarak doğrudan pişirme kağıdı ile kaplı bir fırın tepsisine yerleştirin.
- Tarçınlı yıldızları pişirin:** Tarçınlı yıldızları önceden ısıtılmış fırında 11-13 dakika pişirin ve ardından bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın. Tarçınlı yıldızların tabanı, çıkardığınızda hala hafif yumuşak olmalıdır.