

Çörekotlu İncir Kurabiye

Toplam 39 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 2/10

Nazilli usulü çörekotlu incir kurabiye, yumuşak hamuru kuru incir ve çörekotuyla buluşturarak hafif tatlı, aromalı ve kahve yanına uygun bir kurabiye yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 6 adet Kuru incir
- 1 tatlı kaşığı Çörekotu
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

1. Kuru inciri küçük doğrayıp hamura girecek boyuta getirin.
2. Un, yağ ve şekeri karıştırıp yumuşak kurabiye hamuru yapın.
3. İncir ve çörekotunu hamura katıp incir tek noktada toplanmasını sağlayın.
4. Kurabiyeleri eşit büyüklükte şekillendirip tepsiye aralıklı dizin.
5. Kurabiyeleri 180°C fırında 18 dakika pişirin.
6. Kurabiyeleri tepside bekletin, incirli iç dağılmasını önleyin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük doğramak hamur içinde eşit dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kurabiyeleri yanında çayla, oda sıcaklığında kram ederek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta