

# Hallongrottor

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

16 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 1/10

Hallongrottor, ortası reçelli küçük kurabiyeleriyle İsveç kahve saatlerinde servis edilen tereyağlı ve kırılgan bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Un
- 150 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Vanilya
- 0.5 su bardağı Ahududu reçeli

## Yapılış

1. Tereyağı tıpkı kesip oda sıcaklığında yumuşatın.
2. Un, şeker ve vanilyayla yumuşak kurabiye hamuru hazırlayın.
3. Hamuru küçük toplara ayırın, parmakla çukurlaştırın.
4. Çukurlara frambuaz reçeli koyun, kenarlara taşmayın.
5. Kurabiyeleri 180°C fırında 8 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak kurabiyenin kırılgan dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kahve yanında veya soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt