

İtalyan Usulü Amaretti Kurabiyesi

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 16 adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı ince çekilmiş badem unu
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 yumurta akı
- 1 çay kaşığı badem özütü
- 1/2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- Üzeri için 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Badem/sert kabuklu yemiş ve yumurta içerir.

Ön Hazırlık:

Fırını 170°C alt-üst ayarda ısıtın. Yumurta aklarını sarı karıştırmadan ayırın; badem unu topaklıysa elekten geçirin.

Yapılışı:

1. Kurabiye hamurunu yapın:

- Badem unu ve pudra şekerini karıştırın. Yumurta aklarını ayrı kapta köpürene kadar hafifçe çırpın; sert beze kıvamına getirmeyin.
- Yumurta akını, badem özütünü ve limon kabuğu rendesini kuru karışıma ekleyip spatulayla birleştirin.

2. Şekil verin:

- Hamur ele yapışıyorsa elinizi hafifçe pudra şekeriyle kaplayın; cevizden küçük parçalar alıp yuvarlayın.
- Kurabiyeleri yağlı kâğıt serili tepsiye aralıklı dizip üzerlerine pudra şekeri eleyin.

3. Fırınlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kurabiyeleri 16-20 dakika pişirin; yüzeyleri çatlayıp altları hafifçe renk alınca çıkarın.
- Fırından çıktıklarında yumuşak görünmeleri normaldir. Tepside 10 dakika bekleyince dışı kıtırlaşır.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üzeri çatlamış, dışı hafif kıtır ve içi nemli kalmalı; kurabiyeler fırında tamamen sertleşene kadar bekletilmemelidir.

>> **İpucu:** Yumurta akını sertleştirene kadar çırpmayın; hafif köpüklenmesi yeterlidir.

Saklama:

Tamamen soğuyan kurabiyeleri hava almayan kutuda oda sıcaklığında 5 güne kadar saklayın.

Kiraz'ın Mutfağı