

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. Un, tereyağı, şeker ve vanilyayla yumuşak kurabiye hamuru hazırlayın.
2. Hamurdan toplar yapıp ortalarını küçük çukurlar açın.
3. Çukurları reçelle doldurup kurabiyeleri 180°C'de 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla yoğurmamak kurabiyenin kırılgan ve kumlu dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kahve yanında veya da soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt