

Kaju fıstıklı, çikolatalı yumuşak kurabiyeler

toplam süre **30 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
630 kJ / 152 kcal

Yağ: **7 gr** Protein: **2 gr**
Karbonhidrat: **19,8 gr**

MALZEMELER

30 porsiyon

280 gr sade un
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
0,5 tatlı kaşığı sodyum bikarbonat
170 gr yumuşak tereyağı
200 gr esmer şeker
100 gr şeker
2 tatlı kaşığı vanilya ezmesi
4 tatlı kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yumurta
150 gr çikolata parçaları veya çikolata damlıları
50 gr doğranmış kaju fıstıkları

HAZIRLANIş

Adım 1

280 gr sade un - **2 tatlı kaşığı** mısır nişastası - **0,5 tatlı kaşığı** sodyum bikarbonat - **170 gr** yumuşak tereyağı - **200 gr** esmer şeker - **100 gr** şeker - **2 tatlı kaşığı** vanilya ezmesi - **4 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **1** yumurta
Fırını 180°C'ye ısıtın ve 2 fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Unu, mısır nişastasını ve kabartma sodasını karıştırın. Tereyağı ve her iki şekeri 2-3 dakika çırpın. Vanilya ezmesini, Kikkoman Soy Sauce'u ve yumurtayı ekleyip karıştırın.

Adım 2

100 gr çikolata parçaları veya çikolata damlıları - **50 gr** doğranmış kaju fıstıkları
Un karışımını hızlıca ekleyin. Çikolata parçalarını ve kaju fıstıklarını ekleyin. Dondurma kaşığı veya 2 kaşık kullanarak kurabiyeler oluşturun ve hazırlanmış tepsilere aralarında bol boşluk bırakarak yerleştirin. Yaklaşık 10 dakika pişirin.

Adım 3

50 gr çikolata parçaları veya çikolata damlıları
Fırından çıkar çıkmaz, sıcak kurabiyelere ekstra çikolata parçalarını nazikçe bastırın. Tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.