

Хрупкави маслени курабийки с бял шоколад

Бял шоколад с аромат на кафе в курабийки

about 65 сладки (/бисквитки)



Easy

up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

250 г масло
150 г кафява захар
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker
0,5 ч.л. сол
300 г пшеничено брашно
1 ч.л. сода бикарбонат
Dr.Oetker
0,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
2 с.л. прясно мляко
2 бр. яйца

Допълнително:

100 г бял шоколад
1 с.л. прясно мляко
30 г кафе (инстантно)

- 1 Разбийте маслото на най-висока степен на крем. Добавете захарта, ванилената захар и солта и разбийте всичко на гладко тесто. Добавете едно по едно яйцата като бъркате всяко на най-високата степен с миксера около 1/2 минута. Пресейте брашното с бакпулвера и содата и го добавете в сместа докато разбивате и редувате с млякото. Разделете сместа на две. В едната половина добавете начупения на едро шоколад, като отделите малко от него за украса. В другата добавете разтворенето инстантно кафе в прясното мляко. Застелете тавата с хартия за печене. Върху нея с помощта на две чаени лъжички оформете всяка курабия - с половин лъжичка от едното тесто и лъжичка от другото, долепени едно до друго. Оставете достатъчно разстояние една от друга. Трябва да се получат около 65 сладки. Печете в средата на предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 8 мин. Оставете да се охладят. След това напълнете една полиетиленова торбичка с останалия бял шоколад и го разтопете на водна баня. Отрежете едно крайче на торбичката и украсете сладки.