

Шоколадово-сметанови курабийки

Курабийки с шоколад

about 40 сладки (/бисквитки)



Easy

up to 20 Min.



Съставки:

Тесто:

160 г пшеничено брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
1 пак. Оригинален пудинг сметана Dr.Oetker
150 г захар
3 капки есенция ванилия Dr.Oetker
150 г масло
2 бр. яйца
150 г шоколадови пръчици

1 Тесто:

Смесете брашното, бакпулвера и пудинга в една купа. Добавете останалите съставки без шоколадовите парченца. Разбийте с миксер първоначално на ниска степен за малко, а след това на по-висока за 2 минути до получаване на еднородна смес. Към така полученото гладко тесто добавете шоколадовите парченца и разбъркайте отново. С помощта на 2 ч.л. загребете тесто с големината на орех и го разположете върху хартия за печене. Така разпределете цялото тесто на разстояние около 4 см едно от друго. По време на печене оформеното тесто ще се разстеле и ще се получат плоски курабийки.

Печете курабийките в средата в предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 10 - 12 мин.

Издърпайте изпечените курабийки заедно с хартията върху метална скара и оставете да се охладят.