

# Nutella®'lı Zencefilli Kurabiye Adam

Orta

2 h 10 Dk



## MALZEMELER

60g yumuşak tereyağı

50g esmer şeker

60g bal

1 yumurta sarısı

190g un

2g zencefilli baharat karışımı

2,5g kabartma tozu

Bir tutam tuz

120g Nutella®

50g pudra şekeri

1 yemek kaşığı limon suyu

## HAZIRLANIŐI

**1**

Fırını önceden 160°C'de ısıtın ve fırın rafını fırının ortasına yerleştirin.

Bir kaptta tereyağını şeker ve bal ile karıştırın, ardından yumurta sarısını ekleyin.

İkinci bir kaptta un, baharat ve kabartma tozunu karıştırın.

Un karışımını ilk kaba ekleyin ve 1 dakika yoğurun.

Kabı streç filme sarıp 1 saat dinlendirin.

**2**

Hamuru yağlı kağıt üzerinde 4 mm inceliğe ulaşana kadar yoğurarak açın.



**3**

Kurabiyeleri kurabiye adam kalıbı ile kesin (kalıp yoksa bardak da kullanabilirsiniz).

Kestiğiniz kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin ve 8-9 dakika rengi hafif altın olana kadar pişirin. Piştikten sonra tepside 15 dakika soğumaya bırakın.

**4**

Bir kurabiyeye 6g Nutella® ekleyin ve 2 zencefilli kurabiye adamı bir araya getirin

Bir kurabiyenin kremasını yapmak için, pudra şekerini yarım çay kaşığı limon suyuyla, pürüzsüz bir doku elde edinceye kadar karıştırın ve sonra sıkma torbasına doldurun. Her bir kurabiyeyi bu krema ile süsleyin.

**Tarifinizi #nutellarecipe etiketiyle paylaşmayı unutmayın!**