

Glutensiz Yulaf Kurabiye

Sadece 3 malzeme ile yapılan glutensiz yulaf kurabiye tarifi. Vegan, şekersiz ve sağlıklı. Kahvalt ve çay saatlerinde servis edin.

10 min

HAZIRLIK

12 min

PIRME

22 min

TOPLAM

4

PORSIYON

Easy

ZORLUK

Glutensiz Yulaf Kurabiye

Malzemeler

- 2 cup gluten free oat
- 1 banana
- 1 tsp cinnamon
- 1 tbsp vegan bitter chocolate

Yapılışı

- Prepare the oven**
Preheat oven to 180°C (356°F). Line a baking sheet with parchment paper.
- Make the cookie dough**
Mash 1 banana in a mixing bowl with a fork until completely smooth and no lumps remain. Add 2 cups oats, 1 teaspoon cinnamon, and 1 tablespoon chocolate chips to the mashed banana.
- Mix all ingredients with a spatula until the oats are evenly coated and the mixture holds together when pressed.
- Shape the cookies**
Use a cookie scoop or tablespoon to portion the dough onto the prepared baking sheet. Leave 2-3 cm (1 inch) space between each cookie.
- Bake**
Bake for 12 minutes until the edges are lightly golden brown and the tops look set.
- Cool and serve**
Transfer cookies to a wire cooling rack and cool for 5 minutes before serving. Serve warm or at room temperature.

İpuçları

Glutensiz yulaf kullanıyorsanız mutlaka emin olun. Normal yulaf gluten kontaminasyonu içerebilir.

Muz ne kadar olgun olursa o kadar doğal tatlandırıcı görevi görecek ve hamurun kıvamı da daha iyi olacaktır.

Çikolata kalitesi kurabiye lezzetini doğrudan etkiler. Mümkünse %70 kakao oranına sahip bitter çikolata tercih edin.

Hamuru fırın tepsisine yerleştirirken kurabiye keçesi kullanın. Bu sayede ekleme boyutlarında kurabiyeler elde edersiniz.

F?r?n tepsisini mutlaka par?ömen ka??d? ile kaplay?n. Bu, kurabiyelerin yap??mas?n? engeller ve ç?karmay? kolayla?t?r?r.

Kurabiyeler aras?nda yeterli bo?luk b?rak?n çünkü pi?erken hafifçe yay?lacaklar.

Pi?irme süresini a?mamaya dikkat edin. Glutensiz kurabiyeler normal olanlara göre daha h?zl? pi?er.

Servis etmeden önce kurabiyelerinizin tamamen so?umas?n? bekleyin. S?cakken çok yumu?ak olurlar ve kolayca da??labilirler.