

⌚ 100–120 Минут

Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3a mecmomo

300 g	Пшенично брашно
1	Яйце
200 g	Масло
100 g	Кристална захар
Щунка	♦ Сол от Средиземно море
3 бр.	♦ Карамфил, цял

За пълнежа

500 g	Портокали (ок. 8 броя)
500 ml	Портокалов сок
500 g	Желираща захар 2:1
1 ч.л.	♦ Куркума, мляна
	Форма за курабийки - яйцевидна
	Форма за курабийки - кръгла
	Пудра захар

- 1 Пригответе портокалов конфитюр. Почистете портокалите от белите ципи и ги филетирайте. Изсипете парченцата портокал с портокаловия сок и желиращата захар в тиган. Оставете да заври и гответе в продължение на 3 минути. Бъркайте постоянно.
- 2 Овкусете конфитюра с куркума и го изсипете в стерилизирани буркани и оставете да се охлади.
- 3 Пригответе тестото за курабийките като омесите брашното, яйцето, маслото (със стайна температура), захарта, щипка сол и карамфила, предварително стрит в хаванче. Оставете за 30 минути в хладилника.
- 4 Набрашнете кухненския плот и разточете тънко тестото. Използвайте яйцевидната форма, за да оформите курабийките – трябва да са четен брой. Изрежете малки кръгчетата посредата на половината курабийки с кръглата формичка.
- 5 Разпределете курабийките върху тава покрита с хартия за печене и опечете в предварително загрята на 180°C фурна за около 10 минути. След това оставете курабийките да се охлаждат.
- 6 Намажете курабийките без дупка с портокаловия конфитюр и ги прилепете към останалите. Поръсете с пудра захар и оставете да се изсушат.

