



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA DOLGULU ELMAS KURABIYE

225 gram oda sıcaklığında tereyağı

Bir buçuk su bardağı pudraşekeri

2 adet yumurta sarısı

2 çorba kaşığı krema

2 su bardağı un

1 su bardağı kakao

1 paket vanilya

Bir tutam tuz

Üzeri için:

1 su bardağı tozşeker

Çikolata dolgu için:

120 gram bitter çikolata

1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı

3 çorba kaşığı bal

3 çorba kaşığı krema

Öncelikle hamur için derin bir kaptaki tereyağı ile pudraşekeri mikserle hafif kabarana kadar çırpın. Yumurta sarılarını ilave edin ve karıştırın. Kremayı katıp, yavaşça karıştırmaya devam edin. Un, kakao, vanilya ve tuzu eleyerek ekleyin. Kıvam alana kadar karıştırın. Hamurdan cevizden biraz daha küçük parçalar koparın ve avcunuzun içinde yuvarlayın. Tozşekere bulayıp, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Tam ortalarına baş parmağınızla bastırarak küçük oyuklar açın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında pişirin. Fırından alın ve soğutun. Çikolata dolgu için çikolatayı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin. Ocağın altını kapattıktan sonra bal ve kremayı ilave edip, karıştırın. Karışımı bir sıkma torbasına doldurun. Soğuyan kurabiyelerin ortasına sıkın ve servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.05.2024