ÇİKOLATA DOLGULU KURABİYE

https://www.elele.com.tr

115 gr tuzsuz tereyağı
115 gr esmer şeker
1 yumurta
75 gr tam buğday unu
25 gr kakao
1 çay kaşığı karbonat
115 gr yulaf ezmesi
5-6 yemek kaşığı çikolata kreması

Fırını 180 dereceye ayarlayın. İki ya da üç adet fırın tepsisini yağlayın. Bir kasede tereyağı ve esmer şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurta, un, kakao, karbonat ve yulaf ezmesini kaseye ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımdan küçük toplar yapın. Topları aralarında mesafe bırakarak tepsiye yerleştirin ve hafifçe bastırarak yassılaştırın. Başparmağınızı una batırın ve her kurabiyenin ortasına bir girinti yapacak şekilde bastırın. Fırına verip 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 2 dakika bekletin ve ardından soğumaları için ızgara telinin üstüne alın. Bir tatlı kaşığıyla kurabiyelerin ortalarına çikolata sürüp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129829 • adı:Çikolata Dolgulu Kurabiye • gönderen:Sevinç Çığlığı • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:26