# ÇİKOLATALI BALKABAKLI KALP KURABİYE

150 gram margarin
3,5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
12 çorba kaşığı pudraşekeri
1 adet yumurta
1 adet yumurtanın akı
2 çorba kaşığı limon suyu
1 su bardağı şekerli kabak püresi
120 gram bitter çikolata

Unu kabartma tozu ile robota koyup bir-iki tur karıştırın. Ardından pudra şekeri, margarini, yumurta ve yumurta akı ile limon suyunu ekleyip karıştırın. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında 1 saat dinlendirin. Dolaptan alıp, 2 parçaya ayırın ve hafif unlanmış bir zeminde merdane yardımıyla yarım santimden ince olacak şekilde açın. Kalp şeklindeki kalıp yardımıyla hamurlar kesin. Kurabiyeleri yağlı kağıtla kaplanmış tepsiye sıralayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Soğumuş kurabiyelerin bir yüzüne çikolata, çikolatanın da üzerine kabak püresini sürün. Püreli kurabiyenin üzerini başka bir kurabiye ile kapatın. Bu işlemi kurabiyeler bitene dek tekrarlayın.

© lezzetler.com tarif no:92154 • adı:Çikolatalı Balkabaklı Kalp Kurabiye • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:27