ÇİKOLATA KAYMAK

Yarim su bardağı margarin
1 çay bardağı esmer toz şeker
2 çay bardağı tozşeker
2 adet yumurta
1 su bardağından 4 parmak eksik un
Tuz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
Yarım tatlı kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı margarin
Eritilmiş çikolata

Krema malzemezini margarin hariç karıştırarak pişirin, yağı ekleyerek el mikseri ile 15 dakika çırpın ve kremayı buzdolabında soğutun. Hamur malzemesini karıştırın ve yoğurun unlanmış tezgahta hamuru yarım parmak kalınlığında açın ve çay bardağı ile yuvarlaklar keserek yağlanmış tepsiye dizin, 170 derecede ısıtılmlş fırında 10-15 dakika pişirin. Hazırladığınız kremayı kurabiyelerin arasına sürerek kapatın, üzerine erimiş çikolataya batırın, çikolata donunca servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:113117 • adı:Çikolata Kaymak • gönderen:aysberkk • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:54