



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU AMERİKAN BİSKÜVİSİ

Malzemesi:

160 gram un
25 gram kakao
80 gram margarin
50 gram pudra şekeri
25 gram glikoz
2 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı vanilya

Hazırlanışı:

Hamur açılan yere, unu, kakao ve pudra şekeri ile eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Buraya 2 yumurta sarısını, glikozu ve margarini katarak yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru yağ kağıdına sararak buzdolabında bir saat dinlendirin. Bir saat sonra bu hamuru unlanmış tahtada merdane ile yarım santim kalınlığında açarak, bundan yuvarlak veya dört köşe şekiller kesin. Kesilen hamurları yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısıdaki fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.