



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUBLE ÇİKOLATALI KURABIYE

[Sahrap Soysal](#)

Kurabiyeler için:

160 gr NESTLE bol sütlü çikolata

$\frac{3}{4}$  su bardağı damla çikolata

1 +  $\frac{1}{4}$  su bardağı un

$\frac{3}{4}$  çay kaşığı kabartma tozu

$\frac{1}{2}$  çay kaşığı tuz

120 gr margarin

$\frac{1}{2}$  su bardağı esmer şeker

$\frac{1}{4}$  su bardağı toz şeker

1 adet yumurta

$\frac{1}{2}$  su bardağı dövülmüş ceviz

Çikolatalı Krema için:

120 gr NESTLE bol sütlü çikolata

2 yemek kaşığı tereyağı yada margarin

1 +  $\frac{1}{4}$  su bardağı pudra şekeri

2 yemek kaşığı süt

Çikolatayı benmari usulü yada mikrodalgada eritip oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.

Bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu eleyerek karıştırın.

Başka bir kasede tereyağı, esmer şeker, şeker ve vanilyayı krema kıvamına gelene kadar çırpın. Eritip soğuttuğumuz çikolatayı ve yumurtayı ekleyip çırpmaya devam edin.

Azar azar unu, damla çikolataları ve dövülmüş cevizi ekleyip karıştırın.

Hamurdan kaşık yardımıyla parçalar alıp, yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dökün.

Önceden 170 C'ye ısıttığınız fırında 8-9 dakika pişirin ve fırından çıkarıp 2-3 dakika soğuması için bekleyin.

Kreması için bir tavada yada mikrodalgada çikolata ve tereyağını birlikte eritin.

Soğuduktan sonra üzerine pudra şekerini ve sütü ekleyip koyu bir kıvam alana kadar karıştırın.

Soğuyan kurabiyelerimizin ortasına hazırladığınız kremadan sürüp servis edin.