



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BİSKÜVİ

Malzeme:

- 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 3 çorba kaşığı krema
- 1 çay bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
- 100 gram bitter çikolata

Kestane şekerlemesini süzün. Pudraşekeri, vanilya ve krema ile mutfak robotunda birkaç dakika karıştırın. Karışımı 20 dakika buzdolabında bekletin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Kestaneli karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp silindir şekli verin. Erimiş çikolataya bulayıp yağlı kağıt üzerine dizin. Çikolata donmadan üzerine fıstık içi serpiştirip servis yapın.