VİŞNELİ ÇİKOLATALI KURABİYE

2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 çay bardağı şeker
200 gram bitter çikolata
1 çay bardağı donmuş vişneler
1 paket kabarma tozu
1 paket vanilya
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı kakao

Çikolatayı benmari usulü eritip içine tereyağı ekleyin. Birazını kurabiyelerin üzerine gezdirmek için ayırıp kalanını bir kaba alın. Un, kakao, şeker, yumurta, vanilya, yoğurt, kabartma tozunu içine ekleyip iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Son olarak üzerine donmuş vişneleri ekleyip hemen karıştırın. Hamuru yuvarlak şekiller verip tepsiye dizin ve 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. İstenirse üzerine bolca erimiş çikolata dökün. Çayın kahvenin yanında ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:104033 • adı:Vişneli Çikolatalı Kurabiye • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:10