



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 ÇİKOLATALI KURABIYE

<https://yemek.name>

1 su bardağı un
1/3 su bardağı kakao
1/2 çay kaşığı hamur kabartma tozu
1/2 çay kaşığı karbonat
1/4 çay kaşığı tuz
1/2 su bardağı margarin veya tereyağ (oda sıcaklığında)
1/2 su bardağı toz şeker
1/4 su bardağı kahverengi şeker
1 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya aroması
56 gram Bitter çikolata (eritilmiş halde)
1 su bardağı Beyaz damla çikolata
80 gram Sütlü Çikolata (ufak halde doğranmış)

Fırın fanlı olarak 175 derece ön ısıtma yapılır.

Fırın tepsileri, yağlı kağıt serilerek hazırlanır.

Bir kabin içinde un, hamur kabartma tozu, karbonat, tuz ve kakao karıştırılır.

Mikser haznesinde yağ be 2 tip şeker, yumuşak krema oluncaya kadar çırpılır.

Çırpma işlemi devam ederken yumurta ve vanilya aroması eklenir.

Hazırlanan karışıma kuru malzemeler de ilave edildikten sonra çırpma işlemine son verilir.

Hazırlanan küçük parçalı sütlü çikolata ve beyaz damla çikolata bir spatula yardımı ile hamura yedirilir.

Kurabiye hamurundan bir tatlı kaşığı ölçüsü kadarlık kısım, hazırlanmış tepsiye 3cmlik aralıklarla yerleştirilir.

Ön ısıtma yapılmış fırında tam 12 dakika pişirilir (Sürenin aşılması gerekmektedir).

Süre sonunda fırından çıkarılan ve hala yumuşak olan kurabiyeler tel ızgaraya alınarak soğutulur.

Soğudukça kurabiye sertleşecektir.

Servise alınır.



