



## AMERİKAN KURABIYESİ

125 gram tereyağı  
2 adet yumurta  
6 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı kahve  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
Bitter çikolata

Eritilmiş yağı ve şekerini mikser ile şeker eriyene kadar karıştırın. Yumurtaları da ekleyerek köpürene kadar mikser ile karıştırmaya devam edin. Un, vanilya, kabartma tozu ve kahveyi de ekleyerek kulak memesi kıvamına getirin.

Göz kararı parçalar kopararak elinizde yuvarlak ve yassı bir şekil verin. Bitter çikolataları küçük parçalara bölüp üzerine birkaç adet koyun. Yaklaşık 15- 20 dakika fırında pişirin.

