



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## AŞK KALPLERİ

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay bardağı ince öğütülmüş kabuksuz badem

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 yumurta

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kaplama:

100 g bitter çikolata

Süslemek için:

Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine öğütülmüş badem, pudra şekeri ve şekerli vanilini ilave edip kaşık ile karıştırın. Tereyağı ve yumurtayı ilave edip yoğurun. Çikolata parçalarını ekleyip kısa bir süre yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yaklaşık 6 cm çapında kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kurabiyeleri tek tek çikolataya batırın. Bir çatal ile çıkarıp çatalı kaseinin kenarına sıyırarak fazla çikolatasını akıtın ve tel ızgara üzerine koyun. Çikolatalar donuncaya kadar bekletin ve üzerlerini süsleme glazürü ile süsleyin.

