



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÇİKOLATALI ÇÖREKLER

55 g badem
55 g şeker
55 g tereyağı, yumuşatılmış
1 büyük yumurta
1 çay kaşığı badem özü
70 g bitter çikolata
3 çorba kaşığı şerit kıyılmış badem tozu

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Badem, şeker, tereyağı, yumurta ve badem esansını bir kasede birleştirin ve 2 dakika ya da pürüzsüz olana kadar çırpın.

Çikolatayı benmari etitin badem karışımına serpin. Hamuru 6 adet top yapın ve bir fırın tepsisine aktarın.

Üzerine badem tozu serpin ve 10 dakika ya da üstleri altın rengi kahverengi olana kadar pişirin.

Servis yapmadan önce pudra şekeri serpin.

