



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI KURABIYE

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

Hamur:

100 g bitter çikolata

150 g tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2,5 - 3 su bardağı un

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Üzeri için:

70 g bitter çikolata

1 yemek kaşığı kırılmış antepfıstığı

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

100 g bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Tereyağı, toz şeker, yumurta ve şekerli vanilini çırpma kabına alın ve mikser ile 2 dakika çirpin. Erittiğiniz çikolatayı ilave edip 1 dakika daha çirpin. Ayrı bir kaptan un ve kakaoyu karıştırın. Hazırladığınız karışıma ilave edip mikser ile 2 dakika çirpin. 1 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun, fırın tepsisine "S" şeklinde sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Hazırladığınız kurabiyelerin tek taraflarını çikolataya batırın ve üzerlerine antepfıstığı serpin. Tel ızgara üzerine sıralayın ve donuncaya kadar bekletin.

