CEVİZLİ BİSKÜVİ

180 gram margarin,
yarım su bardağı tozşeker,
1 adet hafifçe çırpılmış yumurta,
1 tatlı kaşığı dolusu portakal kabuğu rendesi,
25 gram rendelenmiz sütsüz çikolata,
1 çorba kaşığı kakao,
4.5 su bardağı un,
1 tatlı kaşığı kabartma tozu,
1-2 çorba kaşığı süt.
İçine:
180 gram margarin,
2/3 su bardağı pudraşekeri,
4 tatlı kaşığı kakao,
150 gram dövülmüş ceviz,
200 gram sütsüz çikolata

Öncelikli olarak fırını 180 derecede ısıtın. İki fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın.
Mikser yardımıyla margarin ve şekeri yumuşak bir krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta, çikolata ve portakal kabuğu, rendesini ekleyin. Bütün malzeme iyice bütünleşene dek karıştırmaya devam edin. Karışımı büyük bir kaba aktarın. Bir kaşık yardımıyla kakao, un, kabartma tozu ve sütü de ilave edip, karıştırın. Elde ettiğiniz hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alın ve yumuşak, ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek yoğurun. Hamuru iki parçaya bölün. Parçalardan her birini iki yağlı kağıdın arasına yerleştirin. Oklava ile 3-4 cm kalınlığında açın. Bir bisküvi kalıbı yardımıyla 5 cm. çapında yuvarlaklar kesin. Kestiğiniz yuvarlakları hazırladığınız fırın tepsilerine yerleştirin. Fırına sürerek 10-12 dakika pişirin.
Çıkarttıktan sonra bisküvileri tepside 2 dakika kadar dinlendirin. Sonra bir fırın ızgarasının üzerine alarak soğumaya bırakın. Kalan hamurla tekrar yuvarlaklar kesmeye ve kestiğiniz yuvarlaklar-' dan artan parçaları hamura katarak tekrar açmaya devam edin.
İçinin kreması için: Margarin ve pudra şekerini krema kıvamına gelene dek mikserle çırpın. Kakaoyu ilave edin. 2 dakika kadar daha karıştırın.
Bisküvilerin her birinin üzerine az miktarda (yaklaşık 5 mm. Yükseldiğinde) krema sürün. Dövülmüş cevizleri bir kaba alın. Bisküvileri altlarından tutarak kremalı kısımlarını cevize batırın. Fazla cevizi silkeleyin.
Bisküvileri bir fırın tepsisine dizin ve 10-15 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada çikolatayı ısıya dayanıklı bir kaba alın. Su dolu başka bir kabın içine oturtarak ocağa koyun. Çikolata eriyene dek karıştırın. Daha sonra ateşten alın ve soğutun. Bisküvileri kenarlarından tutarak sadece üstlerini erimiş çikolataya batırın. Bir fırın ızgarasının üzerine koyarak çikolatanın soğumasını bekleyin.

ML® Cevizli Kare Bisküvi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17033 • adı:Cevizli bisküvi • gönderen:Şira • indirme tarihi:01.05.2024 - 23:23