



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFT ÇİKOLATALI KURABIYE

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

330 g un
70 g kakao
Bir tutam tuz
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı karbonat
1 yumurta
150 g toz şeker
240 ml krema
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı granül kahve
220 g tereyağı
140 g bitter damla çikolata
70 beyaz damla çikolata
Üzeri için:
80 g eritilmiş beyaz çikolata

Un, kakao, tuz, kabartma tozu ve karbonatı derin bir karıştırma kabında tel çırpıcı ile karıştırarak havalandırın. Başka bir kapta yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpın. Krema, vanilya ve kahveyi ilave ederek karıştırmaya devam edin. Oda sıcaklığındaki küp tereyağlarını ve havalandırdığınız kuru malzemeleri ekleyerek, hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Damla çikolataları ilave ederek hamuru toparlayın. Hamuru 2 parçaya bölün. Unlanmış tezgahta merdane yardımı ile hamurunuzu yaklaşık 18 cm çapında daireler oluşturacak şekilde açın. Daha sonra her daireyi bıçak yardımı ile üçgen şeklinde dilimleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp tel ızgara üzerinde soğutun. Üzerini eritilmiş beyaz çikolata ile süsleyerek servis yapın.

