



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KEYFİ KURABİYELERİ

Malzemeler 6 kişilik

- 1 paket ETİ Çikolata Keyfi Bütün Antep Fıstıklı Bitter Çikolata
- Yarım paket (125 gr) tereyağı
- 1 su bardağı kahverengi şeker
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yumurta
- 1 paket vanilya
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı

Fırını 150° C'ye getirin. Tereyağını ve şekerleri krema kıvamına gelene kadar karıştırın. (Yaklaşık 30 saniye) Yumurtayı ve vanilyayı ekleyerek 30 saniye daha karıştırın. Bir kaptaki unu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın. Bu karışımı yağa ekleyerek, mikserde düşük hızda 15 saniye karıştırın. Çikolataları kırarak ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. (Hamurunuz normal kurabiye hamurundan farklı olarak elinize yapışan bir kıvamda olacak) Fırın tepsisini yağlayın. Hamurdan kaşıkla alıp tepsiye koyun. Hamurun üzerini kaşığın arkası ile düzledikten sonra 20-25 dakika pişirin.