ÇİKOLATA KREMALI VE DAMLA ÇİKOLATALI KURABİYE

1 su bardağı çikolata kreması
2 su bardağı un
100 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı hazır kahve
2 çay bardağı damla çikolata

Unu hamur yoğurma kabına eleyip ortasını havuz gibi açın. Oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı, yumurta, şeker, kakao ve çikolata kremasını ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli temiz bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.
Ceviz büyüklüğünde parçalar koparark elinizde şekil verin. Tepsiye dizmeden üstlerine damla çikolata serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:142371 • adı:Çikolata Kremalı ve Damla Çikolatalı Kurabiye • gönderen:alfa&beta • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:37