



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI BADEMLİ BİSCOTTİ

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

100 g badem-bütün  
2 yumurta akı  
1 su bardağı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
3 - 4 yemek kaşığı süt  
250 g tam buğday unu  
2 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Bademleri sıcak suda 10-15 dakika bekletin. Suyunu süzün, kabuklarını soyun ve bıçak ile enlemesine ortadan ikiye bölün. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta aklarını çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine toz şekeri ilave ederek 1 dakika daha çırpın. Şekerli vanilin ve sütü ekleyip mikserin düşük devrinde kısa bir süre çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Hamuru unlanmış tezgaha alın, badem ve çikolata parçalarını ilave edip tekrar yoğurun. 2 eşit parçaya bölün ve her birini 20 cm uzunluğunda rulo şekline getirin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın. Bir bıçak ile 1,5 cm genişliğinde dilimleyin.

Tekrar tepsiye sıralayın ve aynı fırın ayarında 5-10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin, üzerlerini bir mutfak havlusu ile kapatın ve soğumaya bırakın.

