ÇİKOLATALI BİSKÜVİ

3 adet yumurta sarısı
1 çay kasığı vanilya
1/2 çay bardağı kakao
3,5 kahve fincanı margarin
1,5 çay bardağı pudra sekeri
Alabildiğince un
Süslemek için:
1 paket krem santi
1 su bardağı süt
Üzeri için:
1 su bardağı erimiş çikolata

Yumurta sarılarına, vanilyayı, kakoyu, erimiş margarini ve pudra şekerini ilave edip, karıştıralım.
Yeterince un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.
Hamuru oklava ile 1 cm. kalınlığında açıp, kalıplarla istediğimiz şekiller verelim.
Yağlanmış fırın tepsisine koyup, 180°C'li fırında pişirelim.
Çikolatayı benmari usulü eritelim.
Pişen bisküvileri soğuduktan sonra, çikolatayı bulayıp, üzerini krem şanti ile süsleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:74390 • adı:ÇİKOLATALI BİSKÜVİ • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:30.03.2024 - 06:19