



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FINDIKLI BİSKÜVİ

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

1 su bardağı pudraşekeri
1/3 su bardağı kakao
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
1 adet yumurtanın akı
Yarım su bardağı dövülmüş fındık
Hamuru rulo yapmak için:
Un
Kakao

Pudra şekeri, kakao, buğday nişastası, kabartma tozu ve vanilyayı derin bir kaptaki karıştırın. Yumurta akı ve fındık ekleyip tüm malzeme özleşene kadar iyice karıştırın. Düz bir zemine un ve kakao karışımı yayıp, hamuru bu karışımın üzerinde yuvarlayarak rulo yapın. 2 cm kalınlığında dilimleyip, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10-12 dakika pişirin.

