# ÇİKOLATALI FINDIKLI SPİRALLER

MALZEMELER (35 adet kurabiye için)
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı dövülmüş fındık (veya ceviz)
100 gr. küp küp kesilmiş margarin
1 adet yumurta
Yaklaşık 1 çorba kaşığı soğuk su
1/3 su bardağı çikolatalı fındık ezmesi

HAZIRLANIŞI
İki adet fırın tepsisini yağlayın. Üzerini yağlı kağıtla kaplayın. Un, kakao, şeker ve fındıkları robotta çekin. Yağı ilave edin. Yarım dakika, karışım ekmek ufağı görünümü alana dek tekrar çekin. Yumurtayı ve yeteri kadar suyu ekleyin. Hamur haline gelene dek karıştırın. Hamuru hafifçe unlanmış bir zemine alın. Yarım dakika kadar yoğurun. Hamuru büyük bir parça yağlı kaağıdın üzerinde açın. 25x35 cm. boyutlarında bir dikdörtgen elde edin. Fazla kenarları kesin. Hamurun üzerine çikolatalı fındık ezmesini sürün. Kağıtla hamuru kaldırarak kısa kenardan başlamak üzere rulo yapın. Kağıda sarın, plastik folyoyla örtün. 30 dakika buzdolabında bekletin. Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Hamuru 1 cm. kalınlığında dilimlere bölün. Tepsiye aralarında biraz mesafe bırakarak dizin. 10-12 dakika pişirin. Bir fırın ızgarasının üzerinde soğutun.

© lezzetler.com tarif no:1882 • adı:ÇİKOLATALI FINDIKLI SPİRALLER • gönderen:Şimal Yıldızı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09